З. Клиновецька

# СТРАВИ Й НАПИТКИ НА УКРАЇНІ



Київ
«Час»
1991

ББК 36.997
К49

Увазі читачів пропонується репринтне видання однієї з перших українських кулінарних книг «Страви й напитки на Україні».

Видання містить 1000 стародавніх рецептів страв національної кухні, які свого часу були досить поширеними та популярними на Україні. Сучасним господиням цікаво буде дізнатися про напівзабуту рецептуру приготування борщів та юшок, м'ясних та рибних страв, різноманітних каш тощо. Окремі розділи у книзі присвячено приготуванню традиційних і разом з тим оригінальних десертів — узварів, киселів, морозива. Подано поради по заготівлі в домашніх умовах овочів, фруктів, ягід.

До книги видавництво додає післямову, алфавітний покажчик маловживаних у сучасній мові слів, алфавітний покажчик страв та коментарі до тексту.

Видання репринтне. З видання: Київ — Львів, 1913 р.

На широке коло читачів.

Вниманию читателей предлагается репринтное издание одной из первых украинских кулинарных книг «Страви й напитки на Україні».

Издание содержит 1000 старинных рецептов блюд национальной кухни, которые в свое время были очень распространенными и популярными на Украине. Современным хозяйкам интересно будет узнать полузабытую рецептуру приготовления борщей и юшек, мясных и рыбных блюд, разнообразных каш и т. п. Отдельные разделы в книге посвящены приготовлению традиционных и вместе с тем оригинальных десертов — узваров, киселей, мороженого. Даны советы по заготовкам в домашних условиях овощей, фруктов, ягод.

К книге издательство добавляет послесловие, алфавитный указатель малоупотребляемых в современном языке слов, алфавитный указатель блюд, а также комментарии к тексту.

Издание репринтное. С издания: Киев — Львов, 1913 г.

На широкий круг читателей.

У тексті збережено орфографію та пунктуацію автора.

К $\frac{3404000000-160}{М212(04)-91}$ БЗ № 20—7—91

ISBN 5-88520-094-7

З. Клиновецька.

# Страви й напитки на Україні.



Київ — Львів.

**УВАГА.** a) Літера Е вимовляється, як російське Э, а літера Є, як російське Е або Ѣ.

b) Літера И вимовляється середне між Ы та И російськими, а літера І вимовляється, як І російське.

c) Літера Ї вимовляється, як ЙІ.

d) Літери ЙО та ЬО вимовляються, як російське Ё.

e) Літера Г вимовляється, як латинське H, а літера Ґ, як латинське G.



Київ.
З друкарні 1-ої Київськ. Друкарськ. Спілки, Трьохсвят. 5.

Про потребу цієї книги не доводиться багато говорити: на нашу думку, вона має таке саме право на істнування, як подібні книжки, писані иншими мовами. Але позаяк одно з завдан нів українців нашого часу єсть націоналізування свого життя, то, крім часто практичної мети, ця книга має бути одним з тих дрібних елементів, що сприяють повноті цілого в справі націоналізації.

Як перша спроба в своїй галузі, книжка, звичайно, не без хиб, хоч покладено на неї чимало щирої праці, і використано багатенько, як рукописних матеріялів, так і друкованих українських етноґрафичних записів.

Але все це ще далеко не вичерпує справжнього числа всіх українських страв і напитків. Тому впорядчиця щиро прохає всіх, хто забажав би зробити яку увагу до цього видання або подати який новий рецепт—надсилати листи по адресі: Київ, Безаківська, 8 „Українська книгарня“. Кожна, навіть найдрібніша, увага чи порада стане у великій пригоді для більшого і повнішого видання.



При нагоді впорядчиця висловлює свою щиру подяку пп-ям М. Щербатюковій, К. Гаркушенко, О. Шкляревській що ласкаво дозволили використать їхні записи, і всім тим, хто допоміг при складанні цієї книжки.

# Розділ I.

# Борщі та юшки.

### 1. Сирівéць на борщ.

Покласти в кадовб черствого житнього хліба (як зостається часом хліб, треба його підсушить в духовці настільки, щоб він злегенька загнітився, але не підгорів), усипати 2 ф. житнього борошна і запарити окропом, накрить і зоставить на добу. Окремо взять 1 ф. борошна, розвести водою, улить дріжчів на 3 к. і покинуть в теплі на добу. Улить цю опару в кадовб, вимішать кописткою, долить теплою водою, щоб кадовб був повний. Через кілька день сирівець буде готовий. Держати його в прохолодному місці, і скільки вибереться, стільки ж зараз долить водою. Зберігається довго. На відро води—6 ф. сухарів.

### 2. Вурякóвий квас на борщ.

Почистить буряки, обмить, порізать на кружалки, покласти в кадовб вперемішку з цілими буряками, налить холодною водою. Через два тижні можно вживать. Цей квас може зберігатись цілісіньку зіму. Скоро щось виберуть, зараз долить. Пильнувать чистоти. На відро води 5 великих буряків. Держать у льоху.

### 3. Борщ гетьмáнський.

Наливши холодною водою 4 ф. поребрини або груднини, покласти 2 цибулини, кілька зернин хвехверу (перцю), 2 лаврових листя і поставить, щоб сильно і швидко закипіло. Процідивши, обполоснуть мясо і поділить його. Покласти в казан чи рондель покришеного коріння, 4—5 буряків невеликих, мясо, налить юшкою і поставить варить. Скоро покришені буряки зварються, покласти розрізану на потрібне число частин капусту, посолить. Коли капуста звариться, додать одварену окремо квасолю з юшкою і кілька картоплин. Кілька свіжих чи консервованих баклажанів одтупкувать з маслом, протерти на сито і улить у борщ. Дать закипіти і заправити сметаною.

### 4. Борщ волинський.

Взяти третю частину буряка на кожну особу і голівку капусти, розрізаної на четверо і ранійше відпареної окропом, зварить, процідить і покласти в зготовану перше юшку з мяса, буряки покришивши. Невеликий баклажан поставить у духовку, доходити в маслі; як дійде, протерти й висипать у юшку, якій ще треба варитись із півгодини; тоді в миску, що подається до столу, кладуть мясо і ложку сметани. Як що борщ дуже жирний і добрий, то сметани можна не сипать.

### 5. Борщ чернігівський.

Наливши в казан холодної води — покласти 1—2 ф. доброго жирного мяса, покришить великий буряк, вкинуть жменю стрючкової чи звичайної квасолі. Як закипить—укинуть чималу кислицю, покришену цибулю, грудочку цукру, картоплі. Скоро картопля звариться — додать свіжої покришеної капусти і осередок з двох молоденьких кабачків. Коли закипить, затовкти підсмаженою на маслі цибулею, протерти 2 невеличких баклажанів; перед тим, як подавать, розмішать з склянкою доброї свіжої сметани. Хто любить—притрусить петрушкою і укропом.

### 6. Борщ кубанський.

Шаткують невеликий буряк і чверть капустяної головки, (на кожну особу), додають петрушки трохи й прасу, окремо шаткують пів-цибулі і підсмажують на маслі, далі все це вкидають в юшку, солють її, додають гвоздики, перцю, лаврового листя, маленький сушений гриб. Як закипить, варють на малому вогню поки не помякшає коріння й мясо; за півгодини, перед тим як подавати, треба зварити окремо в рондельку квасу; як дуже кислий, то напів з юшкою. Коли закипить, то вкинути в його стертий на тертушку червоний буряк; як звариться, процідить, вичавивши добре буряк; далі вийнять з борщу гриб, лавр. листя, то-що, додати трохи бурякового квасу, щоб борщ був ледве кисленький, і вкинути трохи кришеного укропу; сметану подають окремо.

### 7. Борщ київський з куркою.

3 склянки бурякового квасу, 1 склянку сировцю, розвести водою, посолити. Вкинуть 2 ф. яловичини, курку й варить. Як курка звариться, то її вийнять, а вкинуть три великі шатковані буряки та кришеної моркви, петрушки, селери, молоденької зеленої квасолі. Як буряк звариться,—вкинуть 1 ф. баранини. А тоді вже покласти капусти, розрізаної на шестеро, або більш, трохи картоплі. Затовкти салом з цибулею, петрушкою та укропом. Як все звариться, заправить свіжими, тушкованими в маслі й протертими баклажанами, а взімку квашеними, забілити сметаною. Мясо й курку поді-

лить і покласти в миску. До борщу подають крашанки або пиріжки, або кашу.—Баранину треба брати з під ребер; добре вкинуть у всякий борщ, як починае кипіти, одну більшу, або дві маленьких кислички, борщ набувае од їх прегарний смак і пах, але тоді зменшити порцію квасу й сировцю.

### 8. Борщ з потрухáми.

Зваривши юшку з потрухів (шия, крила, печінка і ніжки якої небудь птиці) з корінням, покласти баклажанів. Скоро звариться—процідить. Додать перевареного сировцю, покласти покришеного і підсмаженого буряка, заправить борошном, сметаною і всипати укропу.

### 9. Борщ зелений.

Зварить з мясом юшку, процідить, додать не дуже дрібно посіченого щавлю і укропу. Коли буде не досить кислим—улить трохи оцту або сировцю. Дати добре закипіти і заправить сметаною, ростертою з жовтком, звареним круто. Кладуть у борщ круто зварені крашанки, розрізані на двое.

### 10. Борщ з сирóватки.

Варють сироватку, всипають до неі пшона, рижу або крупів і заправляють сметаною з пшенишним борошном.

### 11. Борщ без мяса.

Зварить юшку з корінців та сушених білих грибів (боровиків). Процідить. Спекти 2 ф. буряків, потім почистить, дрібно покришить, зложить у ринку чи рондель, налить юшкою проціженою, улить окремо одвареного бурякового росолу, сметани, нагріть, щоб було гарячим, покласти соли, перцю, дрібно покришених грибів, картоплі і подавать.

### 12. Борщ пісний з вýшками.

Зварить юшку з коріння, з грибів та гвоздики, підсмажить на олії дрібно покришену цибулю, вийнять і покришить гриби з зеленою петрушкою й смаженою цибулею, посолить, додать перцю й ліпить з цією начинкою вушки. Хвилин за пять, перед тим, як подавать, борщ заправляеться смаженою цибулею з кришеним укропом, які зварено окремо в ложці борщу. Закидаються також зварені в солоному окропі вушки.

### 13. Борщ пісний з карасями.

Зваривши юшку з коріння, з грибами, перцем, лавровим листям, маслинами, кидають в його розібрану, й порізану капусту з шаткованим буряком і знов варють; окремо підсмажують маленьку цибулю в ложці масла, заправляють борошном, розводють оцтом і закидають у борщ. Засмажують в маслі, обкачавши в борошно карасів і треба, щоб борщ з ними ще раз закипів. Як робить цей борщ скоромним, то треба додать

сметани, бурякового соку й укропу перед тим, як подавать. Риби береться пів-фунта на особу.

### 14. Куліш.

Змить крупу або пшоно, налить його в горщику водою і зварить з олією або з маслом або з салом.

### 15. Підчáс.

Одварить молоду ботвину, протерти її на сито, скласти в рондель; взять ложку масла і ложку борошна, підсмажить на сковороді і розмішать з протертою ботвиною. Зваривши окроме юшку з мясом, заправить її цією рідотою.

### 16. Просíлне.

Вариться юшка з мясом і з корінням. Окремо кришиться червоний буряк і одварюеться у воді з оцтом. Далі вироблються вушки з мясом і варються окроме. Перед тим, як подавать, вушки кладуться в миску, заливаються червоною юшкою з буряка і розводються юшкою першою. Коли хто любить, то варють юшку з перцем і лавровим листям.

### 17. Росcíльниця.

Зварить юшку з свинини, процідить її, покласти кислої капусти січеної і варить доки не буде мякою. Заправить кукурузяним борошном з цибулею і маслом, поперчити і подавать. Коли бажають, щоб розсільниця була пісною, то варють юшку з корінням та грибами без мяса.

### 18. Капусня́к.

Зваривши з свининою юшку, процідить її, покласти кислої капусти і варить, поки не помякшає. Заправить борошном з цибулею і маслом, поперчить і подавать. Коли хочуть мати капусняк пісним, то варють юшку з корінням та грибами.

### 19. Капусня́к шляхе́тський.

Зваривши свинину з кількома грибами, проціжують юшку, додають розсолу з кислої капусти і трохи капусти з шаткованою цибулею, солють, варють доки мясо не помякшає. Тоді заправляють юшку борошном, розколоченим з жиром, що з юшки, гриби виймають і дрібно кришуть у миску, далі заливають зготованою юшкою. Свинину можно вживать і задимлену, тільки добре її уварить.

### 20. Квасóк нирко́вий.

Варють квасок з мяса з грибами, сіллю і корінням. Як закипить, кидають нирки. Скоро зваряться, квасок проціжують в рондель, куди перше всипають масло, заправлене борошном. Кладуть туди ж покришені гриби, нирку, солоні огірки, порізаний качанчик капусти, картоплю, варють доти,

доки качанчик не зробиться мяким. Тоді, увесь час добре розмішуючи, переливають все в посудину для подавання, в якій раніш перетерто жовток з сметаною.

### 21. Квасóк пісний з грибами.

Зваривши квасок з грибами і покришеними без мякоті солоними огірками, виймають з його гриби, підсмажують з цибулею на маслі і знов кидають у квасок, заправляють маслом, ростертим з борошном, додають мякоті солоних огірків, коріння і картоплі, манної чи перлової крупи. Все це, як закипить кілька разів, подається.

### 22. Кулéшик горóхвяний.

Намочить в холодній воді на кілька годин 3 скл. гороху. Переложивши друшляковою ложкою в рондель, налить холодною водою, щоб покрила горох. Покласти 1/2 ложки масла, трошки черствої тертої булки, накрить покришкою, дать закипіти на великому вогні, тоді переставити на меньший, розварить, як найкраще, без соли, розмішуючи кописткою, гарячим протерти на сито. Розвести юшкою, звареною з коріння, підсмаживши 1 петрушку, 1 цибулину з 1/2 ложкою масла, додавши 1/2 ложки борошна, знов підсмаживши і поклавши в горох, посолить і дать закипіти. Подавать до потапців.

### 23. Кулéшик квасоляний.

Зварить юшку з коріння, процідить. Розварить без соли у воді 1 ф. білої квасолі з шматочком черствої булки, протерти на друшляк. Підсмажить на маслі з борошном 1/2 покришеної петрушки, 1/2 моркви і 1/2 цибулини, налить проціженою юшкою, дать закипіти, змішать з квасолею, покласти 2 жовтки з 1/2 скл. сметани. Швидко розмішуючи, сильно нагріть і подавать до потапців.

### 24. Кулéшик з баклажáнів.

Зварить юшку з коріння з 5—10 зернами перцю. Процідить. Взявши самих стиглих баклажанів, зерно і сік викинуть, а решту, розрізавши, зложить у рондель, покласти ложку масла, одтушкувать, додать 1/2 ложки борошна, розмішать, налить трохи гарячої води, зварить, щоб були мякими, протерти на друшляк, долить юшкою, покласти розвареної перлової крупи, 2 жовтки з 1/2 скл. найсвіжішої сметани, нагріть сильно і подавать до потапців.

### 25. Кулéшик з мóркви або кочерéґи.

Зварить юшку з 1 1/2—2 ф. мяса або ж з коріння і процідить. Взять 2 ф. червоної моркви, вимить її, але не чистить її ножем, покласти в холодну воду, дать раз закипіти і виложить на сито. Тоді почистить, дрібно покришить, середину викинуть, налить юшкою, покласти 1/2 ложки масла з 1/2 лож-

кою борошна, варити, поки не помякшає, протерти все на друшляк, додать соли і трохи цукру. Розвести кипячою юшкою 2 жовтки, змішавши з $^1/_2$ скл. сметани, і влить у кулешик, сильно нагріть, процідить і подавать до потапців.

### 26. Кулéшик картóпляний.

Підсмажить з $^1/_2$ ложкою масла $^1/_2$ цибулини і $^1/_2$ ложки борошна. Переложивши це до 2 ф. картоплі в рондель, додавши $^1/_2$ моркви, $^1/_2$ салери, $^1/_2$ петрушки, розварити добре і протерти на сито. Заправивши 2 жовтками з $^1/_2$—1 скл. сметани, посолить, нагріть добре, щоб було гаряче і подавать.

### 27. Кулéшик сочевúчний.

Зварить юшку з коріння і процідить. Взявши 1—2 скл. сочевиці, намочить її на кілька годин в холодній воді. Переложить друшляковою ложкою в рондель, покласти 1 цибулину, кришену моркву, терту черству булку, налить теплою водою, дать закипіти, зібрать шум, перелить у ринку, додать ложку масла і, накривши покришкою, поставить у духовку. Скоро упріє, протерти на сито, підогріть, розвести проціженою юшкою, посолить, покласти 2 жовтки з $^1/_2$ скл. вершків чи сметани. Нагріть, щоб було дуже гарячим, і подавати.

### 28. Юшка.

Робиться з картоплею, з квасолею, з постернаком, як звичайний „суп“, з салом або з олією.

### 29. Юшка гетьмáнська.

Зварить юшку з $1^1/_2$ ф. мяса з корінням. Приготувавши курку, оддiлить мясо од кісток. Потрухи варить у юшці, а мясо дрібно посікти з $^1/_4$ ф. масла доброго, $^1/_4$ ф. шинки, $^1/_4$ ф. сирової яловичини без жиру, $^1/_4$ ф. сирової телятини, з 1 морквою, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ салери і підсмажити. Тоді потовкти все це в ступці з булкою, намоченою в гарячій юшці. Покласти 2 жовтки, росколочених з $^1/_2$ скл. густої гарної сметани. Розмішавши все це, розвести проціженою юшкою і яко мога краще нагріть. але не дать кипіти. Подавать.

### 30. Юшка в лóкшиною.

Зваривши окроме юшку, варють $^1/_2$ ф. локшини в солоному окропі з ложкою масла, розмішуючи, щоб не зліплювалось. Потім, зливши воду, перекладають в юшку. Як закипить локшина в юшці, подають.

### 31. Юшка в корíнням.

Заливши водою квасолю, сочевицю і цибулю з пряноощами і сіл‘ю, варють все, поки юшка не буде міцною. Далі окроме в рондлі на маслі з борошном затушкувать сухе коріння, залить його проціженою юшкою, нагріть, щоб закипіло

кілька разів, зшумувать, додать до смаку соли, і, спаривши ще на помірному вогні, подавать.

### 32. Юшка з картоплею.

У юшку з кісток та коріння додається різана тоненькими кружалочками картопля. Коли картопля звариться, посипать юшку петрушкою, або укропом. Скоромну юшку найкраще варити на баранині, а пісну на самому корінні і заправити борошном, підсмаженим на маслі.

### 33. Юшка з квасолею, або з постернаком.

Дві великих склянки квасолі одварить, протерти на густе сито, затовкти цибулею смаженою або на салі, або на маслі і всипати в звичайну юшку з під мяса, або з під кісток з корінням. Пшенишний або житній хліб накришить й підсмажити на маслі, подавать до цієї юшки. Пісна робиться на самому корінні, затовчується на олії.—Так само готується юшка з постернаком.

### 33. Юшка з грибами.

Взять сушених грибів (штуки три на особу), попарить, вичистить добре й покласти в окріп; як розмякнуть, додають ріжного коріння, пару цибулин і варють. Тоді виймають гриби, дуже дрібно шаткують, висипають у юшку, солють, додають оцту до смаку, заправляють борошном з маслом і засипають галушечками з житнього борошна на воді. Коли юшку готують з свіжих грибів, оцту не доливають зовсім.

### 34. Юшка перлова з грибами.

1—2 цибулини, 2 моркви. 1 петрушку, 1 салеру почистить, дрібно посікти, підсмажить на маслі, додать $1/2$ ложки борошна, знов підсмажить, розвести водою, покласти 3—6 сушених грибів чищених, зварить, щоб були мякими, процідити. Додать до проціженої юшки бурякового росолу, $1/2$ скл. перлової крупи, зварить, покласти з 8 картоплин, зварить. Уливши $1/2$—1 скл. сметани, посолить, укинуть дрібно посічених грибів і подавать.

### 35. Юшка яшна з кочерегою.

Вимить 2 кочереґи (брукви), покласти в холодну воду, дать закипіти, вийнять, покришити, налить свіжим окропом. Як закипить, всипать $1/2$ скл. яшної перемитої крупи, покласти ложку доброго масла. Коли бруква і крупа будуть сливе готовими, додать 6 — 8 картоплин почищених і порізаних, улить 3 скл. молока, доварить і подавать.

### 36. Юшка пшоняна з куркою.

Зварить 2 ф. мяса і 1 курку з корінням, як звичайно, і посолити. Курку вийняти, як звариться. Коли увариться мясо,

процідити юшку. Вимить добре пів склянки пшона і засипать; як розвариться, затовкти молоденьким салом з зеленою цибулею, укропом, петрушкою, додати трохи картоплі. Подавать з поділеною на порції куркою, з потрухами. Можна теж закидати кілька круто зварених жовтків.

### 37. Юшка з ку́ркою.

Добре вимивши курку холодною водою, варить її недовго з великою кількостю коріння так, щоб вона не розварювалась. Юшку процідить, курку поділить. Дать юшці кипіти помаленьку, не підливаючи води, а перед тим, як подавать, покласти шматочок свіжого масла і укропу. Можна засипать крупою.

### 38. Ло́кшина на молоці́.

Спаривши молоко, вкинуть локшини, зварить, посолить, покласти доброго масла і зараз подавать.

### 39. Юшка моло́чна з ри́жом.

Перемивши, зварити $^1/_2$ скл. рижу і всипать його в 3 пляшки спареного молока, посолить злегенька, покласти ложку доброго масла, дать упріть і подавать.

### 40. Юшка моло́чна я́шна.

Перемить дуже добре кілька разів $^3/_4$ скл. яшної крупи, налить 2 скл. свіжої холодної води, варить, поклавши трохи соли і ложку масла. Скоро крупа розвариться, розвести її 8—9 скл. спареного молока і дать упріти.

### 41. Потрухи́ в юшці.

Гусячі ніжки, крила, печінка, нирки, пупки зложить у рондель і варить. Як закипить два рази, очистить, додать цибулі і великих яшних круп. Потім подавать.

### 42. Юшка з галушка́ми.

Зваривши міцну юшку, парють 8 ложок молока з 3 ложками масла, досипають $^1/_2$ скл. борошна, увесь час мішаючи, поки тісто не одлипатиме од ринки. Потім того двома чайними ложечками одщипуються галушки і кидаються в юшку, варються доки не спливуть наповерх. Тоді подають.

### 43. Юшка з кісто́к.

Беруться кістки з мяса, наливають їх холодною водою, кладуть соли, $^1/_2$ ложки сухого коріння і, проваривши добре, заправляють ложкою борошна, перетертого з маслом. Перед тим, як подавать, додають 2 жовтки з ложкою сметани, і розмішують.

### 44. Юшка з потруха́ми.

Взять птичих потрухів. З шийок обережно здерти шкурку. Посікти добре печінки, додать булки, намоченої в молоці

трохи цибулі, підсмаженої на маслі, перцю, 2 жовтки. Цією начинкою начинить шкурку з шийок, зашить і одварить в юшці, що варитиметься з решти потрухів та коріння. Розмішать з маслом окремо зварену з $1^1/_4$ ф. крупи перлову кашу, покласти в рондель, розвести юшкою, дать закипіти, заправить сметаною з жовтком. Шийки порізать на шматочки, покласти в юшку, додать укропу.

### 45. Щерба.

Взять 2—3 ф. йоржів з окунями, випотрошить, перемить, позрізувать мясо. Всі ж кістки і голови налить 15 скл. холодної води, покласти 2 цибулини, 3 зернини перцю, 1 лавровий листочок, посолить, варить 2—3 години, поки йоржі не розварються зовсім, поки не будуть, як каша, а щерба, щоб випріла до 9 скл., тоді процідить на сито і дать закипіть. Вкинуть вирізане раніш рибяче мясо і зварить його. Покласти укропу, зеленої петрушки і подавать.

### 46. Юхварка.

Накришить картоплі і, наливши водою, поставить варить. Посолить, накришить до неї сиру, а як зачне кипіти, докинуть пощипаного тіста з пшенишного борошна і закришки (див. № 70).

### 47. Холодник.

Покришить 2—3 червоних буряка, налить сировцем і дать закипіти 2 рази. Злить червону юшку, зоставивши частину буряків, а останні буряки налить водою і доварить. Одварити щавлю або ботвини і зварить круто крашанки. Почистить і порізать огірки. Уливши у рондель до зварених буряків кислого молока, росколотить його, додати трохи буряків, крашанок, огірків, укропу, зеленої цибулі, як хто любить, червоної юшки, що раніш було злито, до смаку соли і сметани з ростертими крутими жовтками. Винести на лід.

### 48. Холодник з раками.

Зварить сотню добрих раків, почистить шийки. Ніжки й тельбухи покласти окремо, шкурки дрібно потовкти, підливаючи сировцем і маслом з маслин, скласти докупи у макотру, або черепяну миску, налить 3 пляшки сирівцю, щоб укрив всі шкурки, дати відстоятись, тоді набірать в чисту ганчірочку й вичавлювать з сировцем укупі. Зварить 5 крашанок, білки дрібно посікти. З 10 огірків дрібно покришить. Жовтки добре розтерти з 2 чайн. ложечками гірчиці, додать трохи соли, сметани, розвести сирівцем з під раків, вкинуть покришені білки, огірки, ракові шийки, ніжки, тельбухи. Можна додать кришеної салати. Окремо подавать кришену цибулю, або часник.

### 49. Холодни́к наддніпря́нський.

Накришить дрібно чищених огірків, покласти в ринку й поставити на лід. Зварити в солоному окропі нарівно щавлю й ботвини, одкинуть на ситко, злить холодною водою, протерти, поставити на лід. Перед тим, як подавать, розвести квасом, накришить зеленої цибулі, а як до смаку, то й укропу, естрагону, посолить. Накришить холодної смаженої телятини, як є то й ракових шийок, та круто зварених крашанок. Все це добре заправить свіжою сметаною і, даючи на стіл, вкинути грудку льоду.

### 50. Шпу́ндра.

Взять 2 ф. свинячої груднини, підсмажить з кришеною цибулею, борошном і кришеними буряками на сковороді. Потім того підсмажену груднину порізать дрібно і, склавши вкупі з цибулею і буряками в горщик, налить буряковим квасом, посолить і зварить.

### 51. Поре́брина.

Підсмажити з цибулею покришену поребрину, налить буряковим квасом, варить. Скоро буде готова—подавать.

### 52. Бурачи́нка.

З листя бурякового роблють бурачинку так: обшморгують листки, щоб зостався самий твердий осередок, обдирають з його лико, січуть, квасють (наливають води і підправляють квасним тістом) через ніч, а уранці варють, заправивши сметаною і кукурузяним борошном. Бурачинка заступає місце борщу.

### 53. Верещ́ака.

Свіжу свинячу грудининку розрубать на шматки, посолить, підсмажить з обох боків в рондлі, додавши свіжого сала. Переложивши у другий рондель, улить води, і стільки бурякового росолу, щоб на смак було кисленьке, покласти 5 зерен англійського і 5 зерен простого перцю. 1 цибулину печену і дрібно посічену, дать добре закипіти, нарешті всипать 4 ложки тертого хліба і, розмішавши, дать закипіти.

### 54. Чир.

Росколотить ріденьке тісто з кукурузяного борошна. Брать ложкою і кидать в солоний окріп. Дать ще раз закипіти і додать олії чи масла.

### 55. Тарату́та.

Узять свіжих буряків, почистить, порізать на кружалки і варить. Як зваряться—вийнять, покришить солоних огірків, змішать з хріном, цибулею та олією. Потім у все це налить огіркового росолу, напів змішаного з буряковим одваром і поставить на холод на добу. Через добу подавать.

### 56. Огірчáнка.

Покришені квасні огірки варють і заправляють кукурузяним борошном з солодким молоком, сметаною, а як пісний день з водою.

### 57. Дзéма.

Зварившu квасолі, картоплі та бобів, сціджують юшку і кришуть до неї малая (див. Малай) або звичайного хліба. Тоді подають. З квасолі, картоплі та бобів роблють товченку. (Див. Товченка).

---

# Розділ II.

# До борщів та юшок.

---

### 58. Потáпці до кулéшиків.

Взявши булку, порізать її на скибки завтошки, як палець, а кожну скибку на кубики. Укинувши їх у рондель, облить ложкою гарячого масла так, щоб кожен кубик добре набрався їм. Тоді на блясі підсушить кубики в духовці.

### 59. Грінки з гречаної каші.

Просіяти 1 ф. гречаної крупи. Поставить на вогонь 8 склянок води, покласти 2 ложечки масла, соли; як закипить, засипати крупою. Скоро почне густішати, додать ще ложечку масла і варить, щоб добре загусло. Виложить шаром завтовшки, як палець. Прохолодивши, вирізать квадратики, обкачать у крашанці й борошні і підсмажить на маслі.

### 60. Гречáна кáша до борщý.

Перемивають $1/2$ ф. гречаної крупи. Як трохи підсохне, перетирають її з крашанкою. Тоді підсушують на сковороді у духовці. Пильнувать, щоб не підгоріла. Скоро підсушиться, налить водою і зварить. Подають до борщу.

### 61. Пшоня́на кáша до борщý.

$1/2$ ф. пшона вимить кілька разів, щоб вода була зовсім чистою. $2^1/_4$ склянки молока зварить, вкинути пшоно, посолить, покласти ложку масла. Як розвариться, поставить у духовку на кілька хвилин. Можно набити кашою чисті кишки, підсмáжити у маслі з цибулею й дрібно кришеним салом. Подавать до борщу.

### 62. Галушкú звичáйні (до юшок).

2 жовтки й $1^1/_2$ чайн. ложки масла растерти, щоб були білими, додаючи потроху 6 ложок борошна і підливаючи 2

ложки холодної води, покласти $^1/_4$ чайн. ложки соли. Збивши на шум 2 білки, розмішать з тістом. Тоді чайну ложечку що разу обмочить в холодній воді, захопить $^1/_3$ ложечки тіста і кидать в посолений окріп і т. д. Варить на помірному вогні і неодмінно під покришкою, щоб не розварились. Як спливуть, обережно перекладать друшляковою ложкою в посудину, що в ній подається на стіл, і налить тією юшкою, до якої вони робилися.

### 63. Пи́зи до борщу́.

Замісивши тісто, як на звичайні пизи, посікти добре мясо варене чи смажене, що часом зостається; перемішать з підсмаженою на маслі цибулею, посипать перцем, додать 2 жовтків. Виробивши пизи-галочки з цією начинкою, укладають їх в рондель, обсипаний сухарями. Скоро підростуть— ставляють у духовку. Подають до борщу чи до юшки.

### 64. Пиріжки́ з гриба́ми (до юшок).

Зробить звичайні млинці. Одваривши свіжих чи сухих грибів , дрібно їх посікти, додать цибулі, підсмаженої на маслі, зеленого укропу, петрушки, теж підсмажених на маслі, перцю, соли, крашанку. Вмішавши добре, накладать цю начинку, згортать довгасті пиріжки, помастить крашанкою, обсипать сухарями і смажити на маслі напів з смальцем.

### 65. Пиріжки́ з ри́жом (до юшок).

Одваривши риж, перелить холодною водою, покласти дрібно посічених крашанок, масла, укропу, петрушки, підсмаженої на маслі, перцю, соли. Виробивши пиріжки, смажить на маслі напів з смальцем.

### 66. Пиріжки́ пісні.

4 скл. теплої води, 2 ложки цукру, на 3 к. дріжчів, розведених борошном. борошна стільки, щоб тісто було мяким— все це помісить. Тоді додать 1 скл. олії, вимісить добре і дать зійти. Вироблять пиріжки з якою завгодно пісною начинкою. Скоро підійдуть, обмастить і пекти.

### 67. Галушки́ картопляні (до юшок).

Почистить 3 картоплини і дать закипіти, наливши 3 скл. води. Всипавши ложечку соли, дать кипіти хвилин 20. Як буде зовсім мякою, виложить на решето і скоро збіжить вода, протерти. Покласти повну з верхом ложку борошна, ложечку масла, 1 крашанку. Збить добре. Варить, як і галушки звичайні.

### 68. Ву́шки (до юшок).

Приготувать круте тісто з 2 жовтків, $2^1/_2$ ложок води. $^1/_2$ чайної ложечки соли і $1^1/_2$ скл. борошна. Начинку роблять з посіченої цибулини, підсмаженої з $^1/_2$ лож. масла і дрібно

посіченого мяса (сирового чи вареного), соли, перцю і крутої крашанки. Начинку підсмажить і вироблять вушки, які треба смажити на ростопленому маслі і тільки в мідній посудині.

### 69. Пиріжки (до юшок).

Взявши $1/2$ скл. топленого масла, дать йому закипіти з 1 скл. води і не знімаючи з вогню, всипать 1 скл. борошна. Розмішувать ложкою, доки тісто не буде ґустим. Тоді його прохолодить, переложить у макотру і ростерти, додаючи по одній 3 крашанки. Як добре розітреться—винести на холод. Зробивши маленькі, кругленькі булочки, помастить їх крашанкою і пекти в духовці. Як спечуться, розрізати на двоє, наложить мясної начинки і поставить у піч, щоб начинка загнітилась.

### 70. Закришка.

Закришкою зветься те, що кришуть у борщ. На закришку уживають: часник, цибулю, моркву, петрушку, укріп, кміи, то-що.

### 71. Налисники з гречаною кашою до борщу.

3 скл. дрібної гречаної крупи перетерти з 2 крашанками і підсушить, вимішуючи ложкою. Спарить 2 скл. води з $1/2$ ложкою смальцю чи масла і сіл'ю, всипать у неї крупу і поставить в гарячу піч підваритись. Потім добре вимішать і доварить цілком. Скоро каша готова, додать масла і перемішать її з начинкою, що робиться так: варене мясо посікти дрібно, перемішать з смаженою на маслі цибулею, посипать перцем, сіл'ю і додать кілька січених крашанок. Намащений рондель виложить налисниками, покласти шар каші, тоді шар налисників і т. д. Нарешті облить маслом і запекти в духовці. Подавать до борщу.

### 72. Налисники з пшоняною кашою до борщу.

Зваривши на молоці сипку пшоняну кашу, вимішать її з маслом і сіл'ю, щоб не було грудок і щоб була жирною. Череп'яну ринку виложить скибками сала та налисниками, покласти шар каші, знов налисників і т. д. Загнітивши в духовці налисники, подавать, як бабку, до борщу.

---

## Розділ III

# Смаженина.

---

### 73. Січеники.

Взявши шмат мяхкого мяса з нагулом (жиром), вибірають жили і добре січуть. Тим часом злегенька підсмажують на

маслі покришену цибулю, додають до неї па вогні дві крашанки, і розмішавши, дають зробитись нетвердій яєшні, котру кладуть на мясо і січуть все вкупі знов. Посоливши, поперчивши і перемішавши, виробляють січеники або круглими або довгастенькими коржиками, і обкачавши їх в крашанку, а потім в потовчених сухарях, смажуть.

### 74. Січеники до часнику.

3 ф. баранини чи яловичини посікти, покласти франзолю, намочену в юшці чи воді, 2 крашанки, соли, перцю, вимісить добре, виробить січеники, посипать сухарями і смажить на маслі, пів-на-пів з смальцем. Зробить звичайну підливу з юшки, заправить борошном, підлить оцту, додать дрібно посіченого часнику і нагріть, щоб закипіло. Подавать до часнику.

### 75. Товченики.

Посікти мясо, далі потовкти його у ковганці, додавши борошна, соли, перцю, олії і, виробивши галочки (кульки), кидать у окріп. Вийнявши з окропу, облить олією і смаженою цибулею.

### 76. Кручéники тушкóвані.

Обчистивши од жиру мясо, ріжуть його на тонкі неширокі скибки. Злегенька побивши, кладуть на кожну начинку з гречаної чи яшної каші, перемішаної з посіченими крутими крашанками, білими грибами і политої юшкою. Скрутивши потім мясо руркою і перевязавши ниткою, укладають в посудину, де мусить буть небагато ростопленого масла і, загнітивши, додають кілька зерен перцю і лаврового листя. Тоді заливають юшкою, тушкують у духовці під покришкою, поки не будуть готовими. Їхній власний сік проціжують, знежирюють і гріють, щоб загус, після чого додають сметани і, коли треба, борошна, змішаного з ростопленим маслом. До цієї підливи подають крученики.

### 77. Кручéники волúнські.

Нарізавши тоненькі платівки мяса, посоливши, тушкують в маслі, поки не будуть готовими наполовину. Затушкувавши свіжої чи квашеної капусти, накладають її товстим шаром на мясні платівки і, покривши її скибками свіжого сала з усіх боків, укладають в посудину так, щоб крученики не торкались одно одного і смажуть, увесь час поливаючи юшкою або їхнім соком. Подавать, як сало загнітиться.

### 78. Кручéники до баклажанів.

Посікти добре телятину, додать ниркового жиру, дрібно посіченого, чи шпигу, чи масла, булку, вимочену в молоці, соли, крашанку, вимісить добре. Тоді виробить круглі круче-

ники, обсипать сухарями, смажить на маслі і залить бакла-жановою підлевою з сметаною.

### 79. Смаженина з оселедцем.

Шматок доброго мяса загнітить на сковороді. Поробивши надрізи, напхать у їх ось чого: вимочений оселедець посікти добре, покласти черствої булки стільки, щоб начинка не була дуже солоною, ложку масла, перцю, 2 крашанки і вимішать добре. Покласти в рондель масла, смаженину і тушкувать у духовці, підливаючи по ложці води, щоб не підгоріло. Перед тим, як буде готовим, обсипать борошном і залить сметаною.

### 80. Смаженина з гречаною кашою.

Робиться,як і смаженина з картоплею (№ 83), тільки замісць картоплі кладеться гречана каша, зварена на воді з свіжим салом.

### 81. Смаженина січена.

Січуть $^1/_2$ ф. телятини, $^1/_2$ ф. яловичини і $^1/_2$ ф. свинини. Все це розмішують з 3 крашанками, 1 скл. молока, сухарями і сіл'ю. Коли буде круто, додать ще молока. Виробляють смаженину довгасту чи круглу і підсмажують з обох боків в $^1/_4$ ф. масла, тоді смажуть $1^1/_4$ години. Подають до підлеви, що готується з борошна, юшки, мясних виварок і масла.

### 82. Смаженина січена шляхетська.

Посікши, як найкраще 3 ф. яловичини, 1 ф. свинини і $^1/_4$ ф. ниркового жиру, додають дві булки без скоринки, вимочені у воді і вичавлені, трохи перцю, соли, печену січену цибулину, два жовтки, $^1/_4$ ф. свіжого сала і, вимішавши все добре, виробляють смаженину на зразок булки, увесь час умочаючи руки в воді. Нагрівши масло, щоб кипіло, кладуть на його смаженину і ставляють на годину в гарячу піч, обливаючи спочатку її власним соком, а потім сметаною. Перед цим посипають смаженину борошном, через що підлева густішає. Подають до її власної або до цибулевої підлеви.

### 83. Смаженина з картоплею.

Посікши яловичину з свининою і нирковим жиром, додають жовтків, мякоти з булки, січеної цибулі, соли і перцю. Тим часом варють у солоній воді і, почистивши, ростирають картоплю. Підливши води, посічене мясо роскладають, як корж, посередині кладуть картоплю або саму або з протертою морквою і, зробивши з цього, щось на зразок пирога, перекладають його в масло, що кипить. Смажуть швидко, не покриваючи. Посипавши смаженину борошном, під кінець смаження додають сметани і через пів години подають.

### 84. Смаженина з цибулею.

Кілька фунтів мяса побить добре, посолить, одварить, як на юшку з ріжним корінням, тільки не переварить. Мясо по-

різать на тоненькі платівки, покласти на сковорідку з шматочком масла, посипать перцем і, поливши підлевою з цибулі, поставить у духовку, щоб загнітилось. Підлеву робить так: 2 скл. сметани, 1 скл. цибулі, порізаної вздовш, як буряк, 1 ложку масла; посолить і одтушкувать. Пильнувати, щоб не підгоріло.

### 85. Душени́на.

Узявши огузку, відділяють кістки. Потім на маслі з покришеною цибулею, прасом (порою), салерою, морквою і петрушкою загнічують посолену огузку з усіх боків. Тим часом поклавши на дно якоїсь посудини рострощених кісток і порізаних телячих нирок, облитих юшкою, з якою їх раніш гріли, додавши масла, тушкують мясо в духовці на протязі од 3 до 4 годин, поливаючи що півгодини власним соком. Подаючи душенину, сік проціжують і однею половиною соку поливають мясо на тарілі, а другу подають окрюме.

### 86. Душени́на посні́льна.

Узявши тонкої крижівки (филе) і обчистивши од жил та плівок, ріжуть на шматки і, злегка побивши, обсипавши сіл'ю та перцем, викачавши в борошні, засмажують з обох боків на великому вогні. Тим часом з жил, плівок і окравків варють юшку, яку виливають у ту посудину, де було мясо, а його виймають. Тоді цю юшку гріють, щоб закипіла з тим соком, що зоставсь в посудині. Почистивши 8 картоплин, цибулин, прас (пора) і дві салери, покришить їх і класти їх на шар мяса. Робить це доти, доки не вложиться все мясо. Заливши потім юшкою, додають прянощів і дають тихо кипіти в духовці од 1 до $1^1/_2$ год.

### 87. Душени́на шляхе́тська.

Побивши вибраний шматок мяса, укинувши в гарячий оцет, зварений з корінням, і продержавши його днів зо два, шпигують потім салом, викачаним в перці. Посоливши, через дві години кладуть в рондель з маслом так, щоб воно не торкалось стінок ронделя і, загнітивши з усіх боків, підливають води, додають пару сушених грибків і цибулину, після чого тушкують під покришкою на помірному вогні от 3 до 4 годин. Далі додають баклажан, а під кінець посипають душенину борошном, щоб була густішою підлева, яку після тушкування проціжують на мясо. Душенину подають з приправами з усіляких овочів.

### 88. Поре́брина до підле́ви.

Добре одварену або підсмажену поребрину можно подавать до ріжних підлев: баклажанової, хрінової, тертої картоплі і т. далі.

### 89. Поре́брина з капустою.

Взять поребрини, одварить з корінням, порізать і на тарілі обложить капустою. Свіжу капусту нашаткувать, спарить і підтушкувать з смальцем або маслом. Окроме зробить підлеву з баклажанів, розвести юшкою з поребрини; з цибулею, цукром і готовою капустою перемішать з підлевою, підогріть і обложить поребрину.

### 90. Поре́брина з ри́жом.

Одварить поребрину, щоб була готовою наполовину, з корінням, порізать, покласти в рондель масла, рижу недовареного, поребрину і знов рижу. Накривши, поставить у духовку. Юшку процідить і зробить з неї білу підлеву з борошном і маслом. Виложить поребрину на таріль, як бабку, і, обливши підлевою, подавать.

### 91. Поре́брина з бру́квою.

Почистить брукву, покришить, сполоснуть, полить водою, посолить, покласти недоварену поребрину, додать масла чи сала і варить, доки не буде готовим. Води одразу лить небагато, краще потім підлить юшки. Заправить борошном і додать трохи цукру.

### 92. Поре́брина сма́жена.

Одварить поребрину, порізать, облить крашанкою, обсипать сухарями і смажить на смальці.

### 93. Крижи́на сма́жена.

Вибрати гарну товсту крижину, обрізати плівки й жили, що бувають вподовш кости, з боку обрізать здір, перев'язати тонкою шворочкою, покласти в посуд на чисті тріски, облить жиром і покласти днів на два на лід. Перед тим, як смажити, посолити, обкласти корінням та цибулею, поставити в піч, часто поливати і накрити, як що піч гаряча, папером, намащеним жиром; коли засмажиться, злити жир, додати $1/2$ ложки масла, $1/4$ шклянки густої юшки, варити, покіль не закипить, процідити, полити на таріль. Крижину можна шпіговати салом, $1/8$-ю фунта.

### 94. Ли́зень солоний до хріну.

Обчищений од плівок лизень сильно натирають сіл'ю, змішаною з салітрою і гвоздикою. Подержавши під гнітом день 10 у льоху, ввесь час його перевертаючи і поливаючи соком, що з нього збігає, обмивають його у воді і варють на протязі 4 годин, поки не буде мяким. Тоді, здерши шкурку, ріжуть його і подають або до хріну позструганого або до хріну зробленого так: натерти, посмажить хрін з маслом, додать

туди борошна, розвести юшкою, покласти сметани, соли і нагріть, щоб закипіло.

### 95. Ли́зень.

Почиствши свіжий лизень, одварюють його у воді з корінними і пучечком зілля, поки не зробиться мяким. Ростопивши на вогні 2 грудочки цукру, змочених водою, змішують з ложкою борошна, підсмаженого з ложкою масла, розводять наваром з лизня, додають $1/2$ скл. вина, оцту і цитринової цедри. Процідивши, додають потроху перемитої родзинки. Поклавши у цю підлеву лизень порізаний, дають закипить і подають.

### 96. Ли́зень мо́жений.

Обчистить, натерти сіллю, з $1/2$ ложкою салітри, 6 гвоздиками і пахучим перцем. Покласти в ринку, накрить і винести на 10 день в льох. Що дня перевертати.

### 97. Пашке́т з теля́чої печі́нки.

Підсмаживши на маслі покришену цибулю, додають до неї послідовно сала, свинятини і телячої печінки, порізаних на тоненькі скибки. Як все це на вогні побіліє, одставляють на край плити і, посоливши, дають прохолонути під покришкою, після чого, дрібно посікши все вкупі, товчуть, протирають на сито і додають два білки або крашанку, коли начинка здасться дуже ніжною. Тим часом готують тісто з борошна з $1/4$ ф масла, крашанкою і 2 жовтками, замішеного на молоці. Роскачавши тонко, викладають їм намащену форму і, поклавши начинку, замазують добре цим тістом. Обмастивши крашанкою, печуть пашкет біля години в гарячій печі, тоді подають.

### 98. Пашке́ти в кахлях.

Не маючи пашкетних форм, українські заможні селяне готують цю страву в кахлях. Замісюють пшеничне тісто на маслі і молоці. Викладають цим тістом кахлю всередині, намастивши її раніш. Тоді кладуть гусячі нирки, печінку, мясо, заливають потовченою печінкою, закривають кінцями того самого тіста і ставляють у піч пектись.

### 99. Вужени́на.

Узявши свинячий окіст (шинка), нашпиґовати його цибулею та часником, натерти сіл'ю та перцем; поклавши у кадовб, налить його сирівцем, додать простої мяти, оцту $1/4$ кварти, дать вимокти добу, вийнять, покласти у великий рондель, накидать лаврового листя і смажити, закривши рондель щільно, щоб упріла і сік під нею зробився червоним. Подавать холодною.

### 100. Буженина шляхетська.

Почистивши поросячий окіст, шпиґують його величенькими смужками свинячого сала, викачаними у потовчених прянощах. Поливши маслом, ставляють у гарячу духовку. Скоро загнітиться, навкруги буженини кладуть чищеної картоплі і, підливши трохи юшки, смажуть під покришкою, поливаючи власним соком буженину і перегортаючи картоплю, поки і те й друге не буде зовсім мяке, а сік не зробиться густою підлевою. Тоді, переложивши буженину на таріль і приправивши картоплею, подавать.

### 101. Буженина з пивом.

Вимить шматок свинини з заднього окосту, завязать в серветку, покласти в рондель з холодною водою і двома жменями свіжої пахучої сінної потерухи. Дать закипіти разів зо два, тоді вийнять свинину з серветки, покласти її в рондель, додать 5—10 зерен англійського і 5—10 зерен простого перцю, 2—3 лавр. листочки, всіх корІннів по одному, налить пляшку чорного пива, накрить і тушкувать доки не буде готовою. Подавать до якоїсь підлеви.

### 102. Буженина межена.

Беруть задню частину свинини. Приготувавши меживо з 2 частин води, 1 частини оцту, моркви, цибулі, салєри, петрушки, лаврового листя, пахучого перцю, кміну і цукру — дать йому кипіти стільки, щоб википіла третина всього межива. Тоді меживо прохолодить і межити в ньому буженину од 3-х до 5 день. Як треба смажить, то надрізують в кількох місцях шкурку і, загнітивши на плиті на маслі з покришеною цибулею, підливши трохи юшки, тушкують під покришкою од 2-х до 4 год. в духовці. Потім того подають вкупі з тушкованою капустою, та власним соком, проціженим і знежиреним.

### 103. Печінка в сметані.

Здерши плівку, вимочить у воді телячу печінку, частенько міняючи воду. Налить молоком. Порізать на тоненькі скибки, посолить, обкачать у борошні, підсмажить в $1/4$ ф. доброго масла. Виложивши на глибокий таріль, взять $3/4$ ф. самої густої сметани, дать закипіти, процідить, облить печінку.

### 104. Печінка шпигована.

Нашпиговать печінку салом і порізать. В глибоку сковородку покласти ложку масла, печінку переложить тоненькими кружалками печеної цибулі з перцем, зверху покласти ще $1/2$ ложки масла і тушкувать на сильному вогні хвилин з 20. Посолить перед тим, як от-от буде готовою.

### 105. Галушки́ печінко́ві.

Телячу печінку мочуть 24 години в молоці, здирають плівку, протирають, постругану, на сито. Ростирають скоринки трьох сухих булочок, а середину крають і мочуть в молоці. $^{1}/_{8}$ ф. масла ростирають на шум з 3 жовтками. Булку вичавлюють, перемішують з тертою печінкою і додають до масла з жовтками. Далі кладуть терту скоринку. Потім того знов дуже добре розмішують. Тоді ложкою нарізуються галушки і варються 20 хвилин в окропі. Коли перша галушка розвалиться—додать скоринки, коли здасться крутою—додать трохи молока.

### 106. Я́ловичина в сметані.

Покласти $2^{1}/_{2}$ ф. яловичини в такий горщик, щоб в ньому було ще місце, туди ж таки покришить коріння петрушки, постернаку, 3 цибулини, лаврового листя, посипать перцем і залить сметаною. Варить у печі, поки яловичина не буде мякою. Подавати, обсипавши січеною петрушкою.

### 107. Потра́вка.

Як зостається часом смажена телятина, то нарізать її дрібно і порубать кісточки. Скласти в рондель, налить водою, щоб покрило, дать закипіти і заправить маслом з борошном і сметаною. Подається до вареного рижу з маслом.

### 108. Ни́рки.

Добре вимить телячі нирки. Покласти в ринку чи рондель 1 ложку масла, дрібно посічену цибулю і просмажити щоб зробилась жовтою. Здерти з нирків верхню шкурку, порізать на тоненькі скибки, покласти в ринку, де цибуля, поставить тушкувати на плиту. 1 ложку масла змішать з $1^{1}/_{2}$ лож. борошна, розвести юшкою (од 1 скл. до $1^{1}/_{4}$ скл.), додать соли, залить нирки, виложить на глибокий таріль.

### 109. Мо́зок.

Телячий мозок увільнить од шкурки, покласти в холодну воду. Зготувавши окріп, покласти соли, 1 ложку оцту, вкинуть мозок, поставить на вогонь, скоро закипить, вкинуть на друшляк, дать обсохти, розрізать вдовш, надвое, вмочить у крашанку, обсипать дрібно просіяними сухарями. Покласти на ростоплене масло в посудину, обсмажить з обох боків, покласти на таріль, облить маслом. Подається до зеленого горошку або тертої картоплі.

### 110. Теля́ча грудни́на.

Вимить, обчистить, покласти в казан, залить юшкою, поставить на плиту, варить доки не буде мякою. Тоді порізать на невеличкі скибки і виложить на таріль. Залить підлевою

з печериць або ж сметаною, що готується так: покласти 1 ложку масла. ½ ф. дрібно нарізаних чищених печериць, налить сметани, варить доки не буде жовтим, облить груднину.

### 111. Теля́тина з ло́кшиною.

Порізать телятину на тоненькі скибки, посолить і злегенька підсмажити на маслі з обох боків. Краще недосмажить, ніж пересмажить. Зготувать тісто, як на локшину, роскачать дуже тонко, порізать на маленькі квадратові платівочки, зварить в воді, одцідить, перелить холодною водою, перемішать з маслом. Ринку намастить, обсипать сухарями і класти шар локшини, шар телятини і так далі, зверху локшини, поставить у духовку, щоб запеклась, як бабка.

### 112. Січе́ники теля́чі.

Посікти дуже добре 3 ф. телятини і ¼ ф. шпигу, покласти трохи булки, намоченої в молоці, ростерти все в мисці, виробляти маленькі тоненькі січеники, обмастить їх жовтком, росколоченим з водою, обсипать сухарями і смажить на маслі.

### 113. Смажени́на з теля́тини.

Треба завжди брать молоду, жирну телятину. Нагул (жир) в неї повинен бути білим. Обмивши, посоливши її, покласти на сковороду і в гарячу духовку, а щоб не підгоріла—безперестанно поливати маслом. Щоб дізнатись, чи засмажилось, треба спробувати ножем: коли кров не потече, виходить смаженина готова. Загодя, перед тим як смаженину можна виймать, треба її обмастить крашанкою, обсипать сухарями і ще підсмажить. На телятину треба дуже багато масла.

### 114. В і́ ґ о с.

Пошаткувать великий качан капусти, добре посоливши і вичавивши сіль. Далі змішують її з двома посіченими цибулинами. Посоливши знов, крають квашені яблука, мясо варене або смажене, шинку або дичину, після чого все складають у рондель так: ложку ростопленого масла, шар капусти, яблуки, шинка, мясо, знов масло, капуста і так далі до повна. Заливши все окроме зготованою юшкою, покривши, тушкують годин зо дві. Треба часто струшувать, щоб не підгоріло.

### 115. Ві́ґос гультя́йський.

Приваривши в маслі дрібно посічену цибулю, з (трохи) борошном, юшкою, додають дрібно шаткованої квашеної капусти, що хвилин з 5 кипіла в окропі. Злегенька посоливши, додають лаврового листя і, давши капусті упріти на вогні, кладуть на неї дрібно покришених чищених огірків, шматочки українського сала, задимленої свинячої груднини, шинки, покраяної ковбаси, дичини, солонини, язика, смаженого поросяти. Заливши все це трохи юшкою, і, затушкувавши півгодини під покришкою, подають.

### 116 Смаженúна степова з бара́нини.

Взять тієї баранини, що на січеники, оддiлить кожне ребро з мясом, а довгу кістку одрубати. Приготувать цибулину, дві моркви, 2 петрушки, 2 салєри, чайну ложечку цмину, 5 лавров. листочків, 20 зерен перцю, 2 гвоздики і інберу, посолить, і класти у горщик вперемішку з ребрами. Залить маслом, підсмаженим з 2 скл. житнього борошна і $1^1/_2$ скл. юшки. Замазать горщик тістом і поставить у піч, щоб упріло.

### 117. Пастрама́.

Солонина з баранини.

### 118. Ґля́ґи.

Беруть з барана ґляґи (хляки), обчищають, вимивають добре водою. Як зваряться, кидають у холодну воду. Тим часом кладуть у рондель масла, питльованого борошна і підсмажують, далі розводять мясною юшкою, ставлють кипіти. Далі виймають з холодної води ґляґи, кришуть, як локшину і кладуть у підлеву. Додають ще перцю, масла і, як хто любить, зеленої петрушки. Все це з підлевою гріють поки закипить. Перед тим, як подавать на стіл, треба поставить на пів години у піч, присипавши хлібними сухарями.

### 119. Бара́нина в ка́шою.

Передню частину молодої баранини увільнить од кісток, посолить, начинить гречаною кашою, згорнуть руркою, завязать. Покласти 2 ложки масла, порізать цибулину, покласти баранину, закрить намащеним папером, поставити в духовку часто поливаючи, сік процідить, облить, подать. Каша готується так: перетерти з крашанкою 1 ф. гречаної крупи, поставить на плиту, щоб закипіла, потім поставить в духовку в инший рондель з окропом, щоб вода кипіла. Вийнявши перемішать з підсмаженою цибулею, дрібно посіченою, начинить баранину, зашить. Каша вариться біля 4-х годин.

### 120. Пелюсткú з бара́ниною.

Налить капусту солоним окропом, поставить на плиту, щоб раз закипіла і злить воду. Жирну баранину добре посікти, посолить, покласти перцю, пересмаженої чи печеної цибулі і крашанку. Все добре перемішать і накладать між пелюстками, а потім обвязать ниткою. Обложить ринку чи рондель скибками свіжого сала або покласти шматок масла, далі капусту, залить сировцем, накрить і поставить на плиту. Коли сирівець википить, а капуста ще тверда, підлить юшки. Підлеви повинно буть багато: її треба заправить борошном з маслом, а коли хто хоче, додать 2 ложки сметани.

### 121. Полоткú.

Груднина з гуся. На пропорцію—десять полотків треба. Фунт соли, лот дрібного перцю, лот салітри, лот лаврового

листя, 4 лоти товченого яловцю (можевельнику). Все це змішать і обсипать полотки, зложить у кадовб і добре нагнітить. Поставить на 12 день. Вийнявши, обгорнуть папером і повісить у димарню на 8 доб. Після того вивісить у сухому місці або на протязі вітру на добу, шоб висмердівся дим.

### 122. Полотки́ з дичини́.

Вирізують з диких качок груднину, солють у барильцях, взявши на 2 ф. соли 1 ф. салітри. Барильце закопують у лід і полотки можуть стоять до самої зіми.

### 123. Полотки́ на швидку руку.

Вирізать груднину з гусей, що ще не прохололи після того, як їх зарізано і покласти в окріп і гріти її в ньому на вогні не більш 5 хвилин. Вийнявши з води, дать полоткам прохолонути настільки, щоб не попекти рук і натирать сіл'ю, перемішаною з салітрою, безперервно $^1/_2$ години і силкуваться, щоб сіль добре втерлась у полотки. Після цього, загорнувши папіром або обсипавши висівками, повісить їх на теплий дим. Через 24 години полотки готові.

### 124. Ку́рка з на́чинкою.

Здерти обережненько шкурку, підрізуючи ножем. Мясо посікти на машинці, можно додать свинини чи телятини, щоб було більше начинки. Взять невеличку франзолю, намочить у юшці чи молоці, додать пересмаженої з маслом цибулі, 2 жовтків, соли, пахучого перцю, і простого. Добре вимісивши цю начинку, начинить нею курку і зашить. Смажить у духовці на сковороді, поливаючи маслом. Подавать до підлеви.

### 125. Ба́бка з ку́рки.

Ростерти в макотрі 8 лотів шпигу, $^3/_4$ ф. масла, покласти 3 ф. дрібно посіченого курячого мяса і терти, додаючи по одній 8 крашанок. Потім покласти $^1/_2$ скл. сметани і булку розмочену в молоці, в такій кількости, щоб не було дуже густо. Додать соли. Скоро все добре розітреться, викладають у форму і варють над парою. Подають до підлеви, що робиться так: курячу юшку, зварену тим часом, заправляють борошном і маслом, кладуть сметани, добре посічених межених грибів. Дають закипіти і поливають бабку.

### 126. Ку́рка до баклажанової підлеви.

Одварить курку з корінням, розділить її, залить баклажановою підлевою з сметаною і подавать.

### 127. Ку́рка до ри́жу.

Одварити з корінням курку, не розварюючи її дуже. Риж зварить так, щоб він був тільки наполовину готовий.

Перемить його холодною водою і перемішать з маслом. Ринку чи рондель вимастить, покласти трошки масла, риж, курку і знов риж, курку. Зверху мусить бути риж. Полить злегенька юшкою і поставить в духовку. Скоро буде готовим, виложить, як бабку, на таріль і облить підлевою: юшку заправить пересмаженим з маслом борошном, покласти сметани і дать закипіти.

### 128. Січе́ники ку́р'ячі.

Увільнить курку од кісток та жил, мясо дрібно посікти, додать невеличкий шматок булки, намочений в сметанці, перемішать, протерти на сито, покласти соли, 1/2 ложки ростопленого масла, виробить невеличкі, товстенькі січеники, вмочить їх у крашанку і обкачать їх у добре просіяних сухарях. Ростопить на сковороді масло, покласти січеники, обсмажить з обох боків, виложить на таріль. З кісток варють юшку.

### 129. Курча́та в хве́хвером.

Посоливши приготованих як слід курчат, злегенька обсипають їх борошном, добре мастють і ставляють у гарячу духовку тільки на 10 хвилин. Тим часом тушкують у маслі баклажани, по 2 на курча. Розрізавши кожне курча, як прохолонуть на двоє, злучають їх з протертими на сито баклажанами. Потім того кладуть на кожну половинку курча масла, тушкують їх, посипавши все хвехвером, доти, доки підлева не буде густою. Тоді перекладають їх на таріль, поливають цією підлевою і подають.

### 130. Курча́та.

Молоденьких приготованих курчат розрізають кожне на четверо і посоливши, обсипавши борошном і вмочивши в крашанці, посипають ще сухарями, після чого смажуть на маслі, увесь час перегортаючи, поки не будуть готовими. Подають до сала́ти.

### 131. Курча́та тушковані.

Приготованих курчат розрізують на четверо, трохи солють і кладуть у рондель з ростопленим маслом. Добре закривши, тушкують 1/4 години. Додавши трохи юшки (навару), тушкують ще 3/4 години, підливаючи юшку. Подають до підлеви, яку хто любить.

### 132. Гу́ска або ка́чка в ло́кшиною.

Одварить 1/4 ф. сухих грибів, посікти їх найдрібніше, а в грибній юшці зварить локшину (на качку 1/2 ф., а на гуску 1 ф.) наполовину і перемішать з маслом та грибами. Гуску чи качку підрізать гострим ножем знизу так, щоб вийнять великі кістки, але щоб мясо зосталось коло шкурки (крил і ніжок не зачіпать), посолить всередині і начинить локшиною.

Зашивши, смажить. Подавать до грибної підлеви з сметаною, задля якої треба одварить $^1/_8$ ф. грибів.

### 133. Ка́чка або гу́ска.

Качку або гуску смажуть так само, як і индика, тільки їх не обливають так часто маслом, бо вони й так жирні, а під кінець їх мастють маслом, крашанкою і обсипають сухарями. Начиняють їх кислими яблуками з цукром, але цукру треба класти небагато; а то яблука просто печуть на сковороді вкупі з качкою. Качок подають до червоних буряків, які печуться, протираються на тертушці і поливаются качачим жиром, а як його нема, то пересмаженим дрібно посіченим салом з борошном і цибулею. Тоді їх солють, вливають оцту і сиплють цукру до смаку.

Гуску подають до тушкованої кислої капусті, облитої гусячим жиром.

### 134. Гу́ска до хрі́ну.

Гуску готують з вечора: натирають її борошном або висівками, щоб була білою. На другий день тельбушить, обрубать крила, шию, ніжки до колін. Вичистить, обмить добре і мочить годину. Потім варить у воді з 3 цибулинами, щіпкою перцю і чаркою соли. Як звариться, одлить 2 скл. навару в окремий рондель, покласти в його тертої булки, ложку масла і спарить. Тоді додать тертого свіжого хріну до смаку і родзинки коринської, ще раз спарить і, виложивши гуску на таріль, облить цією підлевою. Подавать тертий свіжий хрін так само і окроме.

### 135. Инди́к сма́жений.

Добре вичистить, вимить і обтерти. Обрізать ніжки, голову з шийкою і половину крил. Взять индичу печінку, проварить, посікти, протерти, змішать з $^1/_4$ ф. масла, булкою, вимоченою в молоці і вичавленою, печеною цибулиною посіченою, сіл'ю, перцем, 2 крашанками, і свіжим салом. Цим начинить. Через воло засунуть руку і обережно відділити шкуру од грудей, щоб було місце для начинки. Змішавши булку з рижом, начинить цим під шкурою. Зашивши воло, обгортають намащеним папером, проколюють шкурку виделкою, щоб не лускалась і смажуть в гарячій печі, обливши ростопленим маслом.

### 136. Инди́к з підле́вою.

Засмажить индика. Під ним буде сік, покласти до його цибулі, щоб вона підсмажилась. Окремо підсмажить борошна з маслом, розвести це индичим соком, додать сметани та оцту до смаку. Облить индика і поставить у піч, щоб набравсь; подавать у соку.

### 137. За́єць.

Здерши шкурку, вимочить його добре, щоб не було крови, покласти на ніч в оцет, зварений напів з водою, додать корінців, цибулі, перцю, лаврового листя. На другий день покласти на ніч в холодну воду, вийнять, здерти пліву, посолить, нашпиговати салом і поставить в духовку смажить, поливаючи потроху сметаною. Скоро буде готовий, вийнять, порізать. Покласти на сковороду, де заєць смажився, ложку борошна, ложку юшки, $^1/_2$ скл. сметани, виварить сік. Як сметана пожовтіє, процідить, облить зайця і подать окремо. Подають зайця до тушкованої синьої капусти або до підлеви з червоного буряка.

### 138. Сайга́к (ди́ка коза́).

Задню частину сайгака намочить з оцті з лавровим листям і пахучим перцем на 2 доби. Потім вийнять, витерти гарно, загорнуть в чисту ганчірку і закопать у землю на 3—4 дні, щоб не був твердим. Потім того вимить, посолить, нашпиговати глибоко салом та де-не-де гвоздичкою, облить оцтом і поставить спочатку в гарячу піч, а далі досмажувать вже не в такій горячій, поливаючи сметаною. Скоро буде готовим, підлеву заправить сметаною і, як не дуже кисла, додать оцту, давши закипіть. Сайгака порізать. Підлеви повинно буть настільки багато, щоб облить нею смаженину на тарілі.

### 139. Курі́пки.

Куріпку смажить, як курчя, на сковороді, поливаючи маслом. Як підсмажиться, вийнять, перерізать на двоє. На кожну куріпку взять ложку свіжого масла, пів ложки тертої булки, ложечку цитринового соку, все ростерти ложкою і начинить куріп'ячі половинки. Зложивши їх докупи, покласти в рондель, полить маслом з під куріпок і поставить на хвилину в піч. Укладать тісно, щоб не порозвалювались. Таріль підогріть і, виложивши на його куріпокціленькими, полить маслом, на якому смажились.

### 140. Дрохва́.

Залить оцтом на добу або й більше. Витерти і загорнувши в чисту полотнину, закопать у землю на 2 доби. Вимивши, посолить, нашпиговать салом, полить оцтом і смажить в духовці, поливаючи сметаною. Підлеву заправить борошном. Порізавши і обливши підлевою, подавать.

### 141. Хваза́н (бажа́нт).

Одрізавши хвіст, шию, крила, приготувать, як курку, обложить салом і зоставить на цілу добу. Потім нашпиговать салом, посолить і смажить, поливаючи маслом. Під кінець облить крашанкою і посипать сухарями.

### 142. Солу́ква і полежа́нь.

Солукву (вальдшнеп) або полежань (вівчарик, баранець) обпатрать і вийнять тільки шлунок, а кишки зоставить, посолить, обкласти скибками свіжого сала і поставить на сковороді в духовку. Часто поливать маслом і пильнувать, щоб не пересмажить. Як досмажуватимуться, покласти на ту ж сковородку грінок з франзолі. Тоді кожну пташку класти на грінку і подавать.

### 143. Тетеруки́.

Тетерука треба повісити на тиждень. Тоді попатрать і намочить на добу у оцті, переvареному з перцем і лавровим листям. Потім вимить, посолить, нашпигсвать салом і смажить в негарячій печі, поливаючи маслом.

### 144. Кри́жні.

Добре приготувавши диких качок, кладуть у середину ялівцевих ягід. Так зоставляють на добу, тоді миють, викидають ягоди, шпигують салом і смажуть.

Можно так само смажить і свійську птицю, коли бажають, щоб вона нагадувала дичину.

### 145. Січе́ники з свини́ни.

Роблються, як і инші січеники. Подають до тушкованих буряків: спекти въ духовці кілька червоних буряків, почистить, натерти на тертушці, покласти підтушкованої цибулі з дрібно посіченим салом чи з маслом, оцту до смаку, соли, цукру—все підтушкувати і обложити січеники.

### 146. Свиня́ча печі́нка з часнико́м.

Одварить печінку і порізать на довгі тонкі шматочки. Ростерти часник з свинячим салом і облить цим печінку, поклавши її завчасу на сковороду. Присипавши сухарями з пшеничного хліба, поставить у піч, щоб засмажилась.

### 147. Свиня́ча голова́ до хрі́ну.

Обчистить, вимить і поставить варитись свинячу голову. Натерти хріну, посмажить хрін з маслом, покласти туди борошна, розвести трохи юшкою, додать сметани, соли і нагріть, щоб закипіло. Вийнять голову, оддiлити нижню щелепу, облить хріновою підлевою і подавать.

### 148. Солони́на.

Взявши солонини од окосту, вимивши, наливають холодною водою і, давши закипіть, перемивають в теплій воді. Обмивши власною проціженою юшкою, варють на лехкому вогні з двома цибулинами до мяхкости, потім того, поклавши на таріль, обложивши одвареною в солоному окропі картоплею,

наливають юшки, обливають картоплю ростопленим маслом і, посипавши все зеленим укропом, чи петрушкою, подають з хріновою підлевою.

### 149. Порося з на́чинкою.

Вимочивши на протязі години в воді почищене порося, обтерши і викинувши по змозі через розріз в животі всі кістки, крім головних, начиняють його гречаною кашою з посіченими крутими крашанками і цибулею, з вершками, маслом, сіл'ю і хвехвером (перцем) або ж одвареним у юшці рижом, змішаним з посіченими нирками, салом, телятиною, з сіл'ю і перцем. Зашивши і обвязавши порося, варють його $1^1/_2$ години на лехкому вогні або смажуть.

### 150. Порося́та заді́млені до хріну.

3-х або 4-х місячних поросят, добре вительбушених, розрізають удовж надвос, голову одрізують зовсім, а ребра і хребет виймають. На 1 ф. соли беруть $^1/_2$ лота салітри і ще теплими натирають їх. Скоро прохолонуть, складають їх у бочку, пересипаючи потроху сіллю, лавровим листям, розмайрином і пахучим перцем і, нагнітивши, ставляють на холод днів на 10. Після цього обидві половинки складають до купи і кладуть поросят під гніт. Скоро сік збіжить, обтирають їх, обсушують на свіжому повітрі в холодку кілька годин і, загорнувши в папір так, щоб міг проходить на їх дим, задимлюють на протязі днів 6 або 8. Подають звареними до хріну.

### 151. Порося́ сма́жене.

Вительбушить, обмить порося і обтерти водою з борошном. Витерти потім добре і посолить всередині і зверху і ще раз натерти сіл'ю. Потім смажити, часто мастючи шкурку маслом. Скоро буде готове, подавать до гречаної каші, злегенька підсмаженої на маслі і соку з під поросяти, що кипів вкупі з якоюсь юшкою.

### 152. Поре́брина.

Підсмажить з цибулею і капустою покришену поребрину і подавать.

### 153. Галу́шки з теля́тини.

1 ф. телятини посікти, як найкраще. Збить $^1/_8$ ф. масла на шум, змішать з 2 крашанками, ростертою булкою і посолить. Додають до смаку зеленої петрушки, дрібно-посіченої. Виробивши з цього тіста галушки, варють їх $^1/_4$ години в солоному окропі. Подають до підлеви, яку хто любить.

### 154. Потра́вка гуцульська.

Беруть поребрину (поріб́ре), ріжуть на кавалки, додають так само порізаної ковбаси, як є, запікають і їдять.

### 155. Ке́ндюх.

Взять груднини, де сало проросло мясом, порізать на шматки дрібно. Перемішать з дрібно посіченою цибулею, сіл'ю, перцем і начинить кендюх (свинячий шлунок), потім смажить і подавать холодний чи гарячий, як хто любить.

### 156. Ке́ндюх варений.

Взять свинячу голову, зварить, оддiлить мясо од кісток, посікти добре, додать соли і перцю, начинити цим кендюх, зашить і варить в тій юшці, що в ній кипіла голова. Потім вийнять і прохолодить.

### 157. Са́льник.

Потовкти свинячу печінку і, заваривши гречаної каші, змішать її з печінкою. Покласти перцю і соли. Улить туди топленого свинячого сала. Обложить рондель чепцем, покласти туди печінку з салом, закрить чепцем і поставить у піч. Як засмажиться—подавать.

### 158. Ки́шки.

Набить свинячі кишки пшоняною кашою, звареною на молоці, а потім смажить на ростопленому салі. Такі самі з гречаною крупою: обдають крупу окропом, кладуть сало, начиняють кишку і потім смажуть на салі.

### 159. Ши́нка (окiст) варе́на.

Вимочивши на протязі 2-х годин в холодній воді задимлену шинку, обчистивши шкуру і витерши добре, нагріть у холодній воді, щоб закипіло і варить потім на лехкому вогні, поки не звариться, на протязі од 2-х до 5-ти год., доти доки мясо не оддiлятиметься вільно од кістки. Тоді шинку виймають, обтирають рушником, шкуру здирають і, нарізавши шинки, подають до підлеви: муштардової, хрінової або з капустою, що варилась з тією ж таки шинкою.

### 160. Ши́нка пече́на.

Намочить солону шинку в воді днів на 2, витерти добре. Замісить з 10 ф. житнього борошна круте тісто, розділить його надвоє, роскачать товсто, намастить бляху маслом чи салом, покласти тісто, потім шинку шкурою вниз, піднять края тіста, обмочить їх водою, покрить зверху тістом, знов помочить водою, заліпить навкруги. Треба щоб не було жодної шпаринки (дірочки) і щоб верхній шар тіста був товстий аби окіст не підгорів. Поставить в гарячу піч на 2, 3, 4 години, вважаючи на великість окосту. Скоро спечеться, вийнять і покинуть в тісті прохолонути. Тоді вийнять з тіста, порізать, подавать.

### 161. Ковбаса́.

Свиняче сало з мясом порізать на шматки, посипать сіл'ю, перцем і начинить цим свинячі кишки. Пекти в простій печі, а перед подаванням підсмажить.

### 162. Кров'я́нка.

Протирають на решето кров, кришуть дрібно сало, мочуть пшеничний хліб в молоці (на 4 кухлі крови, кухоль хліба). Цей хліб ростерти, класти туди сало, кров, сіль, перець, росколочені крашанки, потім начинити цим кишки і варить, а перед подаванням підсмажить.

### 163. Ковбаса́ печінко́ва.

Варють свинячу печінку з салом. Зваривши, товчуть у ковганці, протирають на решето, ще кришуть сала і кладуть туди з перцем і сіл'ю, крашанки до смаку. Всім цим начиняють кишку, варють. Перед тим, як подають—смажуть.

### 164. Кров'я́нка з греча́ною ка́шою.

У великій, поливяній макотрі вимішать 4 кухлі гречаної каші з 1 кухлем свинячої, зараз протертої на сито, крови, потім додать кухоль гарячаго свинячого сала і розмішать все. Глядіти, щоб не буле рідке. Посолить, насипать перцю до смаку. Ще раз вимішать і швидко ще *теплою* начинкою набити кишки. Тоді вирівнять ковбаси рукою, покласти в рондель з холодною водою і варити на великому вогню 3—4 години, весь час перевертаючи, щоб добре уварились. Кришкою не накривать, щоб кишки не полускались. Як зваряться—винести на холод.

### 165. Ковбаса-задимля́нка.

Взять 9 ф. жирної і дуже мяхкої свинини і 3 ф. найкращої мякоти з яловичини, покришити дрібненько, вкинуть пів-фунта соли, лот салітри, лот товченого перцю, дві головки протертого з сіллю часнику; розмішати добре й вироблять ковбаси, повісить на кілька день на дворі, а далі задимляти днів 3—4 на невеликому димі. Така ковбаса найкраще виходить у березні (марті), бо вітер тоді краще висушує мясо й мякчить його.

### 166. Задимля́вка гу́сяча.

Зняти шкурку з груднини й ніжок доброї жирної гуски, покришить, вийнять жили й посікти дрібненько. Ложку соли, грудочку салітри, з горішок завбільшки, пів-зубочка часнику, кільки зерен перцю й трошки гвоздики потовкти добре в ступці, перемішать з мясом, виробить ковбасу, задимляти 24 години. Смажить не треба.

### 167. Ковбаса́ з леге́нів.

Зварить свинячу легеню та серце в солоній воді, дрібно посікти, нашаткувать чотирі цибулини, підсмажить в маслі, розмішать, вбить по одному 6 жовтків, заправити сілл'ю з перцем, то-що, додать півтори склянки вершків, або сметани, вилити в чищені товкі кишки, завязати з обох боків; кладуть в окріп і варють, як буде готово, і прохолоне—поколоть, підсмажити з обох боків і подавать.

### 168. Битки́ коза́цькі.

Щоб мати добрі битки, треба брать 2 кісточки на 1 биток. Коли телятина молода, то її не треба бить, а просто надать їй потрібну форму, потім посолить, помастить крашанкою: обсипать сухариками і смажить на гарячому маслі. Пильнувать, щоб не пересмажить. Подають до горошку або тертої картоплі.

---

## Розділ IV.

# Риба.

---

### 169. Бички́.

Почистить бички через зябри, покласти в ринку цибулину, перцю чорного 10 зерен, лаврового листя. Все це коріння зварити. Взять три частини юшки, поставить на плиту, дать закипіть, залить бички і знов дать закипіти. Подавать в глибокій тарілі, ледве-ледве обливши юшкою. Окремо подать хрін.

### 170. Бички́ смажені.

Одділити мясо бичків од кісток, посолить, обкачать трохи в борошні, потім в крашанці з сухарями. Ростопивши жир, телячий чи воловий, покласти в його бички і засмажить.

### 171. Карасі в смета́ні.

Почистить, вимить скільки треба карасів, витерти добре, натерти сілл'ю, обкачать у борошно, покласти на сковороду в ростоплене масло, обсмажить з обох боків. Скоро будуть готовими, залить сметаною, посипать трохи сухарями і, додавши масла, поставить у духовку. Потім того подавать.

### 172. Тара́ня.

Одварюють у воді, кладуть на таріль і подають з порізаною цибулею та оцтом.

### 173. Тара́ня з ме́дом.

Зварить тараню у воді, обчистить, порізать на шматки, викачать у борошні, покласти на сковороду, облить медом і підсмажить.

### 174. Чаба́к.

Рибу чабак, одварюють на воді, викладають на таріль і подають з порізаною цибулею і оцтом.

### 175. Баба-шарпани́на.

Одварить тарань або чабак. Вийнявши з юшки, оддiлить кістки, пошарпать рибу і покласти на сковороду. Росколотить пшеничного тіста на цій юшці, як рідку кашу. Покласти в тісто підсмаженої олії з цибулею. Облить цим рибу, обсипать перцем, поставить у духовку. Як набухне—подавать.

### 176. Ко́роп з ме́дом.

Порізаний на шматки короп налить холодною юшкою з кориннів і зварить. Вийнявши рибу, покласти її в полумисок, а юшку варить, щоб зосталось тільки $^2/_3$ її, і поставить вихолонуть. Додать 2 крашанки і знов варить, доки не буде прозорою, тоді процідить на серветку. Підсмажить мед, щоб зробивсь темним, розвести його юшкою, влить оцту до смаку, додать родзинки, миґдалю і заварить все вкупі. У полумисок з коропом покласти кружалок цитринових, залить підлевою і винести на холод. Коли підлева не досить червона—підфарбувать її паленим цукром.

### 177. Короп сма́жений.

Розрізать короп на шматки, обмочить в крашанці, обсипать сухарями і смажить на маслі.

### 178. Ко́роп у смета́ні.

Вийнять всі кістки, вимить, посолить і зоставить на годину. Потім того рибу обсипать борошном і смажить на гарячому маслі. Виложивши на таріль, облить сметаною.

### 179. Ко́роп захоло́жений.

Почищену, посолену рибу налить холодною юшкою з коріннів і прянощів і поставить варить. Вийнявши зварену рибу, доварить юшку так, щоб з неї зосталось тільки $^2/_3$. Як прохолоне, додать 2 крашанки і варить знов, доки не буде прозорою. Тоді процідить на серветку. Поклавши на дно посудини, цитрини, межених грибів, крутих крашанок, налить трохи юшки і виставить на холод. Скоро захолоне, уложить кращі шматки коропа внизу, а гірші зверху, залить юшкою і знов винести на холод; пильнувать, щоб не замерзло. Коли бажають рибу зберегти надовше, то під час варіння додають на 5 ф. риби 1 скл. міцного оцту.

### 180. Окуні в сметані.

Почистивши окуня, вийнявши великі кістки, обтерши і обкачавши в крашанці з водою і сухарях, смажуть на маслі, доки не буде готовий. Зливши потім більшу частину масла, заміняють його сметаною і досмажують їх остаточно, поливаючи рибу сметаною. Вийнявши окунів на таріль і заправивши, коли люблють, сік, що зоставсь, борошном, підсмаженим на маслі і спаривши на підлеву, виливають його на рибу і подають.

### 181. Товченики.

Взять щупака, карася чи якої иншої риби, свіжої чи просоленої, покришити добре мясо, вибравши кістки, товкти в ковганці (салотовці), покласти борошна, соли, перцю, олії і поробивши галочки кидать в окріп; зваривши, облить олією і смаженою цибулею.

### 182. Січеники.

Вибравши, як найкраще, кістки з судака (сули), щупака чи великих окунів, а, як є, то з сому і, посікши добре саме мясо, додають тукшованої на маслі цубулини, мнякушки з булки, вимоченої в молоці і вичавленої, соли, перцю (хвехверю) і масла. Все це вкупі січуть дуже добре і тоді виробляють січеники. Викачавши в крашанці з водою і в сухарях, смажуть на помірному вогні, як хто любить, з дрібно посіченою цибулею. Подають до підлеви.

### 183. Ковбаси з риби.

Вимочивши й вичистивши тонкі свинячі кишки, підсмажують у маслі кришену цибулю, товчуть рибяче мнясо, додають до його ріденьких вершків (сметанки), солють, протирають на сито, додають ще збитих на шум вершків, перемішують все і виливають в тонку кишку, звязавши з кінців, а потім перевязують міцно через кілька вершків, тоді вкидають в гаряче молоко, але не дають кипіти, перевертають на другий бік, виймають, проколюють голкою й підсмажують на маслі, поки не зжовкнуть трохи. Коли до начинки додавано покришені ракові шийки, то поливають раковою юшкою, заправленою сметаною, та борошном з маслом.

### 184. Крученики з щупака.

Взять щупака фунтів 4—5, здерти з нього шкурку і вийнять всі кістки. Посікти якоїсь иншої риби чи маленьких щупачків, покласти булки, намоченої в воді чи риб'ячій юшці, олії чи масла з смаженою цибулею, соли і перцю. Коли страва скоромна ще 2 крашанки; як пісна—2 картоплини. Наложить цієї начинки на кожен шматок щупака, згорнуть, як крученики, звязать ниткою, смажить на маслі. З голов та

кісток зварить юшку з корінням, процідить, заправить підсмаженим борошном і облить крученики.

### 185. Січе́ники з сулі́ (судака) або щупака́.

Увільнивши од кісток сулу чи щупака, добре посікти. З кісток голови та коріння зварить міцну юшку. На 3 ф. риби,—пятикопійкову булку, розмочену в молоці чи юшці, ложку масла пересмаженого з цибулею, перцю, соли. Зробивши круглі чи довгасті січеники, обсипать їх сухарями і смажить на гарячому маслі. Юшку процідить, ростерти туди ложку муштарди (гірчиці), заправить борошном і додать сметани. Заливши цією підлевою січеники—подавать.

### 186. Товче́ники сма́жені.

Взять 3 ф. добре почищеної риби, добре посікти, а тоді потовкти в ковганці. Поклавши 1 франзолю намочену в молоці і вичавлену, вбить по одному 4 жовтків, укинуть соли, перцю пахучого, простого і мушкатного горіху. Все це треба ростерти, як найкраще і тоді змішати з шумом, збитим з 4 білків. Виробивши товченики, смажить їх на сковороді, в якій мусить кипіти досить багато масла наполовину з смальцем. Смажені товченики викладають на нагрітий таріль, обкладають скибками цитрини, обсипають зеленою петрушкою.

### 187. Ба́бка з сулі́ або щупака́.

Порізать дрібно і ростерти в макотрі 8 лотів шпигу, додать до його $^1/_4$ ф. масла. 3 ф. добре посіченої риби, по одній 8 крашанок, трохи підсмаженої цибулі, перцю, соли, і розмоченої в молоці, але добре вичавленої булки. Ця каша не повинна бути густою. Покласти її в форму і варить над парою. З кісток і голови зварить юшку з корінням, процідить її, заправить борошном пересмаженим з маслом. Бабку подавать до цієї підливи.

### 188. Сула́ тушко́вана.

Порізать на шматки сулу, покласти в рондель масла, рибу, сирової накришеної картоплі і знов риби, картоплі і т. д. Заливши все це сметаною, тушкувать.

### 189. Сула́ смажена.

Щоб смажить судака, треба платать його і вийнять кістки, потім порізать удовш, посолить, а перед тим, як смажить, обтерти. Збивши на шум крашанки з водою, вмочувать рибу, обсипать тертою булкою так, щоб вона облягала рибу товстим шаром. Смажить на гарячому маслі. На вигляд риба повинна буть румяною. Зверху посипають підсмаженою петрушкою.

### 190 Сулá з печери́цями.

Зварить юшку з коріннів, поклавши перцю, лаврового листя, картоплі і цибулі. Покласти цілу рибину в рондель, налить негарячої проціженої юшки і варить. Ростерти ложку свіжого масла з ложкою борошна, додать трохи цукру і влить склянку юшки, що в ній кипіла риба. Печериці зварить окремо з ложкою цитринового соку. Обливши сулу підлевою з печерицями, подавать.

### 191. Щупáк в сметані.

Покласти в рондель масла, шматки порізаної сули, картоплі, знов масла і т. д. Заливши все сметаною, тушкувать.

### 192. Щупáк тушкований.

Нашаткувать 2 петрушки, 1 салєру, 2 моркви і печеної цибулі. Поклавши все це в рондель, улить туди ложку масла, покласти шматки риби, посипать її перцем, а зверху покласти картоплі й коріння. Потім знов ложка масла, шар риби, коріння і т. д. Поклавши зверху масла, накрить і помаленьку тушкувать, пильнуючи, щоб не підгоріла. Для цього обережно перегортают.

### 193. Щупáк до хрíну.

3 ф. щупака почистить порізать на шматки, і посолить. Натерти хріну і одтушкувать. За годину до обіду покласти в рондель ложку масла, щупака, обсипать його хріном, полить склянкою доброї сметани, поставити на невеликий вогонь і тушкувать, пильнуючи, щоб не пригорів.

### 194. Щупáк з нáчинкою.

Взявши 4 – 5 фунтового щупака, вительбушити його через зябри, не розрізуючи шкурки. Тоді шкуру здерти так, щоб була зовсім цілою. З щупакового мяса зготувати начинку: мясо посікти, потовкти в ковганці, додать 1 франзолю, намочену в воді, і добре вичавлену, знов потовкти, додать 2 ложки масла, 3 крашанки, 1 ложку добрих вершків (сметанки), добре збить (вершки можно збить на шум), покласти перцю, цибулі, просмаженої в ложці масла, соли; начинить щупака (треба, щоб шкура була цілком чистою), завязать в серветку, щоб був ніби цілий, обложити коріннями, залити юшкою, що заздалегідь зварено з щупакових кісток і проціжено. Варить на помірному вогні з годину. Здійнявши серветку, виложить на таріль і облить підлевою, що робиться так: роспустить 2 ложки масла, покласти цибулі обпареної окропом і перелитої холодною водою, просмажить її в маслі, додать 1 ложку борошна, розвести юшкою, добре виварить, розмішать, облить щупака.

### 195. Білу́ха до хрі́ну.

Почистивши і вимивши частину білухи, варють її. Тим часом почистивши салєру, прас (пору), петрушку і цибулю—половину їх січуть і варють в невеличкій кількости води, другу половину кладуть до риби. Посоливши і додавши прянощів, наливають стільки води, щоб ледве покривала рибу і, як вона звариться,—виймають, а сік кипить поки не загусне. Процідивши, змішують з вареним посіченим корінням, додають трохи зеленої петрушки і покришевої цитрини. Виливши приготовану підлеву на рибу, подають її до столу, а хрінову підлеву окремо.

### 196. В'юни́ до хрі́ну.

Засмажить на олії чи на маслі в'юни. Виложить їх на таріль. Натерти хріну, розмішать його з маслом, сіл'ю та оцтом. Полить в'юни і подавать.

### 197. Лящ до хріну з я́блуками.

Почистивши і посоливши ляща, заливають окропом, злегенька підправленим оцтом, і держуть в ньому кілька хвилин під покришкою. Вийнявши, обливають юшкою з коріннів і, заривши на сильному вогні, викладають на таріль. Подають, обложивши тертим хріном, змішаним з тертими кислими яблуками (цих багатенько), оцтом і ложечкою цукру.

### 198. Вирезу́б.

Ловиться на Дніпрі. Вимивши, почистивши, добре витерти і посолить. Приготувавши посудину з окропом і корінням, посолить воду, покласти 1 ложку масла і вкинуть рибу. Як закипить, варить на помірному вогні, доки не буде мякою. Вийнявши, обложить картоплею, одвареною в солоному окропі. Облить маслом з посіченими крутими крашанками і подавать.

### 199. Миньки́.

Це дуже ніжна і смачна риба. Особливо смачна печінка, яку треба виймать обережно. Смажуть їх, як рибу дорш, себто обкачують в крашанці, сухарях і смажуть на маслі. Печінки смажуться окроме.

### 200. Плі́тка.

Узявши по дві рибини на людину, почистивши, вимивши, витерши і посоливши, обсипають борошном і поклавши на сковороду в масло, що кипить, загнічують з обох боків і подають дуже гарячою.

### 201. Пічкурі́ сма́жені.

Вирізавши зябри, почистивши пічкурів, вимочивши в молоці, обкачують в сухарях і, вмочивши в збитих крашанках,

смажуть потроху на маслі, якого мусить буть багато. Загнітивши з усіх боків, солють і подають.

### 202. Чечу́га.

Почищену рибу чечугу вимить, посолить, налить холодною юшкою з коріннів, додать кільки солоних огірків і варить; як звариться, подавать до підлеви.

### 203. Білу́га.

Одварить 3 ф. білуги (не плутать цієї риби з білухою) в воді наполовину з огірковим розсолом, вийнять, дать збігти воді, порізать на пайки. Поклавши на глибокий таріль, залить такою підлевою: 1 ложка масла, 1 ложка борошна, $1/_2$ скл. юшки, що в ній варилась риба, мішать доки не загусне, додать соли, межених грибів $1/_2$ ф., обсипать дрібно посіченою зеленою петрушкою. Обливши рибу, подавать.

### 204. Миньки́ ме́жені.

Миньки засмажить, тільки обсипать не сухарями, а борошном. Печінку вжити на підлеву. Скоро риба прохолоне, налить переваренним оцтом (коли міцний, додать води) з корінням, перцем і лавровим листям. Миньки треба смажить на олії, найкраще на гірчичній.

### 205. Миньо́ва́ печі́нка.

Налить миньковi печінки водою (тільки небагато) з чаркою вина. Скоро зваряться, посолить. Підсмажить борошно з маслом, заправить підлеву. Поклавши цитрини і межених грибів, подавать.

### 206. Дорш сма́жений.

Почищений і вимитий дорш (навага), посоливши, викачують в крашанці і товчених сухарях, після чого смажуть на маслі, що кипить, і, як загнітиться, виймають, викладають на таріль і подають.

### 207. Дорш з крашанками.

Добре почищений дорш варють в окропі з сіл'ю, цибулею, лавровим листям і 8 зернами хвехверу (перцю). Зваривши, навар заправляють маслом і, як воно змішається з юшкою, дорш викладають на таріль і посипають посіченими крутими крашанками з тертим інбером і січеною петрушкою зеленою. Обливши проціженим наваром, що випрів і зробивсь густим, подають.

### 208. Баламу́т сма́жений.

Вимить, почистить, висушить на рушнику штук 10 баламутів (скумбрія), посолить і смажить на сковороді в розтопленому маслі. Хто любить, можно перед цим обкачать рибу в крашанці і сухарях.

### 209. Осятри́на.

Наливши холодною водою почищену осятрину, варють з пряноцамм і кіріннями, щоб була напівготова. Тоді заміняють коріння і прянощі картоплею і доварюють рибу. За $1/4$ години до кінця варки підсмажують трохи борошна на маслі і, розвівши проціженою юшкою з осятрини, що прохолола, гріють до кипіння. Тоді викладають рибу, обкладають картоплею і, обливши підлевою, подають.

### 210. Ме́живо з осятри́ничи коропа.

Одваривши з коріннями, перцем і лавровим листям якусь дрібну рибу, юшку процідить. Окроме одтушкувать кілька баклажанів (свіжих чи квашених) і протерти на сито в рибячу юшку. Порізать на зірочки моркву, салеру, цибулі, часнику, всипать все це в юшку, розвести її оцтом і додать цукру. Слід спробувать чи юшка досить кисла і смашна. Потім треба варить, доки коріння не буде мяке. Рибу обсипають борошном, і смажуть на олії простій чи муштардовій (гірчишній). Скоро буде готова—складають у слой холодною і заливають холодною ж таки підлевою. За кілька днів тра спробувать чи досить оцту і соли. Коли мало, додать переваренаго оцту. Коли ж дуже кисла, додать рибячої юшки. Ме́живо дуже добре зберігається на холоді.

### 211. Ме́живо з со́му.

Великі, гарні шматки сому, насамперед посолені, обкачать у борошно, смажить на олії і залить ось чим: переварить оцет (коли дуже міцний—з водою) з ріжним коріннями, перцем пахучим і простим. Окремо відтушкувати з маслом 3—4 баклажанів і протерти їх на сито. Оцет процідить, вийнявши ті коріння, що не разварились. Рибу покласти в скляний слоїк, покласти коріння, залить оцтом і підлевою з баклажанів. Завязавши слоїк, винести на холод. На другий чи на третій день треба спробувать рибу і, коли вона буде не досить кислою або солоною, то додать перевареного оцту чи баклажанів. Коли ж буде занадто кислою, додать перевареної води. Як би хто захотів, щоб риба була, як холодець, то для цього треба на гарячу рибу лить гарячу юшку. А як юшка холодна і риба холодна, то холодцю не буде.

### 212. Просі́л.

Одварюється солона, вимочена риба з перцем, лавровим листям, морквою і петрушкою, проціжується і захоложується разом з юшкою.

### 213. Кав'я́р щупаковий.

Щупакову икру (кав'яр) добре обчистить од плівки, облить окропом і зараз процідить; посоливши добре, поставить у піч

тільки не на вогонь. Продержать у печі кільки годин, перемішуючи икру, щоб вся сіль ростала, потім розлить по слоїках, додавши трохи прованьської олії і завязать пузирем.

### 214. Ра́ки в смета́ні.

На 30 раків ростопить $^1/_4$ ф. доброго масла і, додавши 1 скл. сметани, кладуть туди раків, посолених за 2 год. перед цим і саме зараз вимитих. Затушкувавши на протязі 20 хвилин на сильному вогні під покришкою, посипають їх січеною петрушкою і подають.

### 215. Ра́ки з на́чинкою.

Зваривши в солоному окропі раків і окремо в юшці дрібну гречану крупу або манну, змішують кашу з протертими тельбухами раків, а також з посіченими клешнями та шийками, укропом і крутим жовтком. Начинивши почищені й вимиті спинки раків, укладають їх в намащену посудину, заливають злегенька юшкою, проварють і подають.

---

## Розділ V.

# Підлеви.

---

### 216. Підле́ва часнико́ва (до пампушок).

Обчистить дві-три головки часнику; коли часник старий, спарить його окропом, дать збігти воді, потовкти часник в ковганці, підливаючи потроху води, змішать з свіжою конопляною олією, трошки посолить.

### 217. Підле́ва до сули́.

Ростопить $^1/_2$ ф. доброго масла одварить круто 4 крашанок, добре посікти, змішать з маслом, облить рибу і подать ще й окремо.

### 218. Підле́ва (до зайця, сайгака).

Розвести теплою водою 1 скл. шпоришевих драглів, процідить, прохолодить, вилить в полумисок і подавать.

### 219. Софо́рок (підлева).

1 ложку масла підсмажить з 1 ложкою борошна і розвести юшкою, в якій варилась курка і заправить сметаною. До цієї підлеви подають курку.

### 220. Ма́сло з сухаря́ми.

Щоб сухарі не брали занадто багато масла, треба робить так: підсмажить трошечки сухарики на маслі, щоб були жов-

ті, а не темні. А як треба щось обливати, тоді додать гарячого масла.

### 221. Підлéва з вершків.

1 ложка масла, 2 ложки борошна, 1/2 пляшки вершків: роспустить масло, покласти борошно, ростерти, додати вершків потроху, злегка нагрітих, поставити на вогонь і лишити, покіль не загусне, як густа сметана.

### 222. Підлéва (до тетерукá, дрóхви, сайгака).

2 ложки масла, 1 ложку борошна загнітити, додати 1/2 хунта сметани, (жир од смаженої дичини раніще злити і налити на ту дичину 2 ложки юшки), варити, покіль не закипить, влити наготовлену сметану, процідити, проварити до жовтого кольору, облити дичину.

### 223. Підлéва з мняти (до барáнини).

Вимити, дрібно порубати листочки свіжої мняти. Варити шклянку оцту, покіль не закипить, покласти 4 грудочки цукру, прохолодити, залити мняту, подавати.

### 224. Підлéва в сметáни до картóплі.

Змішати столову ложку масла, 2 чайних ложки борошна, 2 шклянки сметани, випарити, залити картоплю.

### 225. Підлéва звичáйна.

2 чайних ложки масла, 1 столова ложка борошна, 1 шклянка сметани. Роспустити масло, покласти борошно, залити сметаною, покласти на плиту, мішати, коли закипить, процідити, виварити, покіль не буде густа.

### 226. Підлéва з печери́ць.

Видушити 1/2 цитрини, влити 1 шклянку води, облупити (обчистити від шкури) печериці, покласти в воду з цитриною. Покласти 1 1/2 ложки масла, 1/2 ложки борошна, сік другої половини цитрини, 1/2 шклянки юшки, покласти печериці, проварити під кришкою. 1 жовток не варений, 1 ложку вершків змішати, влити тихо в цю підлеву, додати до смаку соли, зеленої петрушки, подавати.

### 227. Підлéва до дичини.

2 ложки гірчиці (муштарди) і 3/4 склянки соковику (сиропу) з вишень, добре розмішати, подавати.

### 228. Цві́тли (підлéва).

Одварить червоного буряка, порізать на кружалки, перемішать з тертим хріном і залить буряковим квасом.

### 229. Підлéва з сморжів.

Тарілку грибів-сморжів добре почистить, перебрать, порізать, перемить кілька разів, покласти в рондель, улить кілька ложок юшки, тушкувать під покришкою, поки не будуть готовими, додать ложку масла, розтертого з $^{1}/_{2}$ лож. борошна, улить 1 скл. юшки, нагріть, щоб закипіли і подавать.

### 230. а) Підлéва грибна.

Одваривши штук 8 сухих грибів, щоб зробились мякими, дрібно посікши їх, кладуть у їхній власний навар, заправлений ложкою борошна, підсмаженого в ложці масла з оцтом. Нагрівши, щоб закипіли, подавать.

### 231. в) Підлéва грибнá.

Ложку борошна, пересмаженого з маслом, розвести грибною юшкою, додать 2 ложки сметани і заварить. Ростерти жовток, улить у гарячу підлеву, мішаючи ложкою і покласти дрібно посічені гриби.

### 232. Підлева з муштáрди (гірчиці).

Ложку борошна з маслом розвести юшкою, покласти цілу цибулину, нагріть, щоб закипіло, цибулю вийнять, покласти до смаку муштарди, троху оцту, цукру, все спарить.

### 233. Підлéва з мéду.

Спарить 1 ф. меду, щоб почервонів, тільки щоб не підгорів. Заварить ложку масла з $^{1}/_{2}$ ложкою борошна, розвести 1 скл. юшки (мясної чи рибячої), влить мед, оцту до смаку, $^{1}/_{4}$ ф. родзинки, трохи мигдалю, соли. Все, щоб закипіло. Коли підлева не червона—підфарбувать перепаленим цукром. Як подавать—покласти кілька кружалок цитрини.

### 234. Підлéва щавéльна.

Перебрать щавельне листя, перемить, посікти, одварить в солоній воді, протерти на сито, покласти масла, трохи юшки і підтушкувать. Кілька ложок сметани ростерти з ложкою борошна і цукром і заварить вкупі з протертим щавельом.

### 235. Підлéва цибулéва.

10 почищених цибулин, одварених на протязі 10 хвилин в солоному окропі і нарізаних на кружалки, тушкують під покришкою на лехкому вогні на маслі, перетертому з борошном і заправленому кількома, змоченими і ростопленими, але не пересмаженими грудочками цукру. Додавши під кінець оцту, проварюють з ним вкупі; коли ж хто любить підлеву гостру, кладуть ложечку муштарди (гірчиці). Як хто хоче, протирають на сито і подають.

### 236. Підлéва баклажанóва.

Узявши 6 великих стиглих баклажанів, порізаних на кружалки, тушкують їх у маслі, підливаючи потроху юшки, потім протирають на сито, додають трохи цукру, змішують з ложкою масла, спареного з ложкою борошна й посоливши, перемішавши і розвівши (не рідко) дуже міцною юшкою, дають їй закипіти і тоді гарячою поливають дичину, баранину і взагалі мясо.

### 237. Підлéва квасóляна.

Взявши 1 ф. свіжої зеленої квасолі, заливають солоною водою і, посоливши, варють під покришкою поки не зробиться мякою. Тоді заправляють ложкою борошна, ростертого з ложкою масла і розведеного холодною водою. Додавши трохи гарячої води і, розмішавши, щоб не було грудок, виливають у навар з квасолею, що тим часом кипить, і, додавши цукру, подають.

### 238. Підлéва хрінова́ холóдна.

Натерти $^1/_2$ ф. хріну, розвести трохи водою і оцтом, заправить 1 скл. сметани і, поклавши до смаку соли і цукру, подавать до холодних страв.

### 239. Підлéва хрінова́ гаря́ча.

Проваривши на протязі 5 хвилин на лехкому вогні, в юшці мякоту булки, вимоченої в теплій воді і потім вичавленої, додають на вогні ж таки грудку масла з 2 ложками вершків, сіллю і краплиною цукру і гріють далі, увесь час мішаючи і останньої хвилини перед подаванням змішуючи навар з тертим хріном.

### 240. Підлéва хрінова́ з сметáною.

Покласти в рондель дві чайних ложки масла, роспустить на плиті, додати дві чайних ложки борошна, гарно перемішати з $^1/_2$ хунтом тертого на тертушці хріну, 1 шклянкою сметани, вбити 2 жовтки, мішати покіль не загусне, не заварювати; додати соли, $^1/_2$ ложки оцту, подавати.

---

## Розділ VI.

# Городина.

---

### 241. Гарбу́з.

Почистивши і порізавши гарбуз, налить його молоком і зварить. Окремо одварить негусту кашу пшоняну на молоці,

перемішать з протертим гарбузом, покласти масла і дать два рази закипіти.

### 242. Гарбу́з варе́ний.

Почищений гарбуз накришить у горщик, налить водою, поставить у піч. Як звариться—покласти пшона. Скоро буде готове—трохи соли, маку або конопляного сім'я. Коли не піст—молоко, масло, крашанки.

### 243. Гарбу́з пече́ний.

Розрізать гарбуз на-двоє і пекти просто. Подавать з маслом.

### 244. Гарбу́з сма́жений.

Порізать гарбуз довгастими кавалками, посипать борошном і смажить на маслі.

### 245. Гарбу́з з смета́ною.

Порізавши гарбуз на довгасті шматочки завтовшки, як палець, обкачать у борошно і підсмажить на маслі. Покласти в рондель, обмащений і обсипаний сухарями, шарами і кожен шар обсипать цукром і трохи посолить. Залить сметаною і поставить на $^1/_4$ год. в духовку.

### 246. Кабачки́.

Почистивши і порізавши вдовш кабачки, одварить їх, злить воду, налить знов окропом і покласти соли і цукру. Скоро будуть готовими, викладають їх на таріль і обливають маслом з сухарями.

### 247. Кабачки́ з на́чинкою з мяса.

Почищені і розрізані на дві половинки вдовш кабачки одварить з сіл'ю і цукром. Тим часом посікти добре варене мясо, покласти масла, пересмаженого з тертою булкою, додать соли, укропу і жовток. Начинивши цим кабачки, підсмажить їх в маслі і подавать до підливи: ложку масла смажить з ложкою борошна і розвести водою, що в ній варились кабачки, додать сметани. Дать закипіти і облить цією підливою кабачки.

### 248. Кабачки́ з на́чинкою з рижу.

Готувати, як і попередні, а начинку робить так: рижову кашу зварить на грибній юшці і, змішавши з посіченими грибками, додать масла і соли.

### 249. Кабачки́ сма́жені.

Приварить кабачки з цукром і сіллю. Порізать кружалками, обкачать добре в борошні, і смажить на маслі.

### 250. Червячки́ горо́хвяні.

Розварить 1 ф. простого гороху, злить воду і гарячим ростерти горох на решето, просто на таріль, і облить підлевою, що робиться так: 1 чарку гірчиці (муштарди), 1 чарку жовтків, чарку білого вина, чарку оцту, чарку цукру, чарку юшки, чарку ростопленого масла. Розмішуючи це в ронделі, поставить на плиту, але не дать закипіти. Соли до смаку.

### 251. Горо́хвяний пашке́т до смета́ни.

Протерти варений горох, змішать з борошном (на ½ ф. гор. ¼ ф. борош.), 3—4 крашанками, 2 дрібно покришеними цибулями, 1 склянкою молока і з ½ фун. дрібно кришеної шинки, або солонини. Вимазати кахлю чи рондель маслом, обсипать сухарями, викласти в неї горохвяне тісто і спекти в духовці. Окремо робиться підлева з сметани і подається до пашкету.

### 252. Хо́ми.

Взять доброго чистого гороху, зварить з сіл'ю, ростерти у макотрі, покласти товченого і просіяного на решето конопляного сім'я, змішать добре з горохом, виробить великі пампушки, зложить у миску і поставить хвилин на десять у піч. Їсти гарячими.

### 253. Кочере́ґа (бру́ква).

Почищену кочереґу покришить, налить холодною водою і дать закипіти, додавши трохи соди. Зливши цю воду, налить знов гарячою водою або юшкою і варить, доки не буде мякою.Тоді покласти ложку масла або дрібно посіченого сала трохи борошна, соли, цукру і заварить.

### 254. Кочере́ґа з на́чинкою.

Почищену цілу брукву, що повинна бути завсіди молодою, одварить, розрізать на двоє і вийнять середину, зоставивши края завтовшки як палець. Вирізану середину ростерти, покласти масла пересмаженого з борошном, сметани, цукру, соли. Все це добре вимішать, і цією кашою начинить кочереґу (брукву), покласти її в ринку чи рондель і підсмажить на маслі. Роспустивши масло з борошном, покласти сметани і трохи води, в якій варилась бруква і дать закипіти. Цією підлевою залить кочереґу на тарілі.

### 255. Бу́льба.

Почистивши бульбу, спарить її окропом з оцтом і дать кипіти хвилин з 10. Зливши воду, знов налить окропом і посолить. Скоро бульба зробиться мякою, вийнять її з води і облить маслом з сухарями.

### 256. Бу́льба з на́чинкою.

Бульбу почистить, вимить, зрізать зверху скибочку, вийнять обережно середину, посікти її добре, підсмажить з з ложкою масла, додать посіченої телятини або нирок, трохи мясного жиру, тертої і на маслі підсмаженої булки, 2 посічених крашанки, соли, трохи перцю, 2 ложки сметани, змішать все до купи. Начинивши бульби, покрить зрізаною скибкою, обвязать ниточкою, уложить в ринку чи рондель, облить юшкою або водою, зварить, щоб були мякими. Перед тим, як подавать, знять нитки і облить юшкою, в якій варились.

### 257. Бу́льба з маслом з сухарями.

Почистивши і порізавши на скибки, зварить у воді з ложкою масла, щоб були мякими. Подаючи, виложить на таріль і облить маслом, підсмаженим з сухарями.

### 258. Баклажа́ни з на́чинкою.

Кинувши на хвилину в окріп 7—8 баклажанів, вийнять їх, зрізать верх, обережненько вийнять середину, що може вжитися на підлеву, і начинити баклажани ось чим: дрібно посічені печериці або свіжі гриби (8—10) покласти в рондель з ложкою масла та ложкою борошна і підтушкувати, додаючи води, щоб вода википіла на половину. Тоді знов покришить з 10 грибків, сполоснуть, вичавить, і кинути у рондель. Покласти ще соли, перцю і ложечку посіченої зеленої петрушки і знов підтушкувать. Начинивши цим баклажани, обсипать їх сухарями і підсмажить. Середину з баклажанів одварить, протерти, заправить олією, просмаженою з борошном, додать цукру, соли і залить баклажани.

### 259. Баклажа́ни з мясно́ю на́чинкою.

Зробить начинку з вареного, чи підсмаженого мяса з маслом, цибулею, сіл'ю і перцем і перемішать добре з рижовою кашою. Начинивши баклажани, підсмажить їх на маслі. Заливши їх підлевою, зробленою з середини, поставить у духовку, щоб трохи підтушкувались.

### 260. Баклажа́ни тушко́вані.

Порізать на кружалки стиглі, тверді баклажани. Кісточки повикидать. Вимастить рондель і обсипать тертою булкою, покласти шар баклажанів, поперчити, обсипать тертою булкою і покласти свіжого масла. Тоді знов шар баклажанів і т. д. Накривши покришкою, тушкувать на плиті хвилин з 20. Тоді подавать.

### 261. Си́ні баклажа́ни.

Обмивши сині баклажани, порізать на кружалки, посолить з обох боків і зоставить так на годину. Потім їх обмить

і злегенька підсмажить на маслі. Зложивши в рондель, залить сметаною і одтушкувать, як гриби. Трохи поперчити.

### 262. Си́ні баклажа́ни з на́чинкою.

Позрізать гузки з того боку, де корінець, повиймать зерно і посоливши зверху і з середини, зоставить так на годину. Посікти жирну свинину і додать на фунт мяса ложку сирового рижу, перцю, соли, багато цибулі і одтушкувать. Коли начинка не дуже жирна, додать смальцю. Баклажани обмить од соли, начинить, покласти в рондель, залить протертими червоними баклажанами, покласти масла на спід і підтушкувать в духовці.

### 263. Муса́ка.

Порізать на кружалки сині баклажани, посолить добре з обох боків, зложить в макотру, покинуть так на годину, потім вимить, вичавить, обкачать у борошні і підсмажить на маслі, щоб загнітилось. Посікти яловичину, додать соли, перцю і підсмаженої злегенька цибулі. Начинку цю підсмажить на маслі чи смальці на сковороді. Класти у рондель шар баклажанів, шар начинки і так до повна. Протерти червоні баклажани на сито, залить ними страву і поставить у духовку, пильнувать, щоб підлева не випріла.

### 264. Муса́ка з карто́плею.

Приготувавши сині баклажани, як для звичайної мусаки, одварить картоплю і покришить. Поклавши в рондель масла, шар картоплі, шар синіх підсмажених баклажанів і т. д. Залить підлевою з червоних баклажанів з сметаною і тушкувать в духовці.

### 265. Лопаткú.

Взять тієї квасолі шпараґової, що має білі стручки, а сама чорна, увільнить од волокна, одварить стручки в солоному окропі, одцідить і облить гарячим маслом з сухарями.

### 266. Зеле́на квасо́ля.

Увільнить од волокна молоду зелену квасолю, зварить в солоній воді і одцідить. Засмаживши масло з борошном, покласти в його квасолю, посолить, улить сметани, додать цукру і все підтушкувать.

### 267. Буряки́.

Роспустивши в ронделі масло або дрібно посічене сало, кладуть цибулю і печені шатковані буряки і все трохи підтушковують. Потім додають до смаку оцту, цукру і соли і знов тушкують доки не будуть готовими.

### 268. Mо́рква.

Почищену і покришену моркву покласти в рондель з шматочком масла, налить юшкою або водою так, щоб покрить моркву і зварить. Скоро наполовину звариться, посолить, обсипать борошном, цукром і пудтушкувать.

### 269. Мо́рква з горо́шком.

Одваривши моркву з маслом і водою, а горошок окремо в солоній воді, злить воду, змішать горошок з морквою, покласти масла, борошна, укропу, цукру і підтушкувать.

### 270. Маку́ха.

Вичавки, вигніток з маку, з конопляного, рижійового, гарбузового сім'я.

### 271. а) Ко́ртопля те́рта.

Свіжо-одварену картоплю протерти на сито, покласти повну ложку масла. Як трохи прохолоне, вбить 1—2 крашанки, поставить на 10 хвилин у духовку, добре вимішавши. Глядіти, щоб не перестояла.

### 272. в) Карто́пля те́рта.

Мірку картоплі чистють, розрізують кожну картоплину на 4-ро, миють й розварюють. Потім протирають на ріденьке сито. Додають ложку масла, соли і $1/2$ скл. молока. Ставлять на вогонь хвилин на 5, увесь час розмішуючи і підбиваючи, поки каша не зробиться зовсім шумливою. Готувать її саме перед тим, як подавать.

### 273. Картопля з салом.

Зварить і почистить картоплю. Порізать на кружалки смажить на салі. Нарізать сала дрібно, засмажить сало з цибулею, змішать з картоплею і присипать тертим пшеничним хлібом.

### 274. Картопля з маком.

Почистить і зварить картоплю у солоній воді. Злить воду геть. Ростерти качалкою в макотрі картоплю. Пересипать її товченим маком і поставити у піч, щоб засмажилось.

### 275. Картопля́ники.

Ростерти в макотрі качалкою: на 1 скл. протертої картоплі 2 крашанки, 1 ложку топленого, не гарячого масла, соли, перцю білого. Коли дуже густо, додать вершків або сметани, вироблять, як січеники, пильнуючи, щоб руки були в борошні. Смажить на помірному вогні і подавать до грибної підлеви.

### 276. Бабка картбпляна з грибами.

Приготувавши картоплю, як на січеники, одварить гриби, посікти дрібно, підтушкувать з маслом, цибулею і перцем, Вимастить рондель смальцем або маслом, обсипать сухарями, покласти шар картоплі, шар грибів, перемішаних з тертою булкою (булки небагато), знов шар картоплі і т. д. Зверху повинна буть картопля. Запекти в духовці. З грибної юшки зробить підлеву, додать трохи сметани і подавать; коли хто хоче мати цю страву пісною, то замісць масла вживають олію, а замісць крашанок покласти 1 ложку тертої сирової картоплі.

### 277. Картопля́ники з мясом.

Зготувавши картоплю, як і на картопляники (№ 275), виробляють піріжки з борошном, а середину начиняють січеним мясом. Коли мясо варене—то підсмажують його з маслом, цибулею і перцем. Потім смажуть, як січеники, і подають до підлеви грибної.

### 278. Картопля́ники з грибами.

Роблються, як і картопляники з мясом (№ 277), а начинку готують з одварених сухих грибів, дрібно посічених, підтушкованих з маслом, цибулею і перцем і додають тертої булки. Подають до підлеви з грибної юшки.

### 279. Картопля́ники з оселедцем.

Картопля готується, як на звичайні картопляники (№ 275), а начинка з січеного оселедця, перемішаного з тертою булкою, маслом, перцем і цибулею. Підлеву—яку хто любить.

### 280. Картопля колочена з хріном.

Зварити з 20 добрих картоплин. Поставивши в окріп рондель, покласти туди ложку масла і протерти в його гарячу картоплю. Потім того додать ложку тертого хріну, улить 1/2 скл. гарячих вершків, посолить, добре вимішать і зараз подавать.

### 281. Картопля смажена з грибами.

Порізавши на кружалки чищену картоплю, посоливши і засмаживши на маслі з обох боків, укладають у рондель: шар картоплі, шар печериць і т. д. Обливши маслом, дають їм набратися, тоді заливають якою небудь підлевою і, загнітивши в печі, подають.

### 282. Товче́ники з картоплі.

Одваривши і протерши картоплю, розвести її з вершками і вироблять товченики (галки). Тоді обмастивши крашанкою, обкачать у сухарі і смажить на маслі чи смальці. Коли

хто любить, можно до протертої картоплі додать трохи одвареної моркви.

### 283. Картопля печена.

Почистить картоплю, обкачать добре у житнє борошно, а потім у сіль і, поклавши лавами на бляcі, ставляють на 1 годину в гарячу піч, доки з борошна з сіл'ю не зробиться шкурка. Тоді подавать до свія

Нечищену картоплю печуть просто у попілі і подають до соли та масла.

### 284. Картопля варена.

Наливши чищену картоплю холодною водою, варить на помірному вогні. Скоро звариться, воду злить, посолить і добре потрусити, щоб сіллю пройшла вся картопля.

### 285. Картопля смажена.

Одваривши картоплю, порізать її і підсмажить на смальці. Коли можно, то краще на маслі, але його для картоплі треба надто багато.

### 286. Картопля смажена з цибулею.

Підсмажуючи цибулю, пильнувать, щоб не пересмажить. Тим часом одваривши, порізавши і посоливши картоплю, додать її до цибулі і вкупі підсмажить.

### 287. Картопля з сметаною.

Порізавши одварену чищену картоплю, посоливши її, кладуть, поки вона гаряча, у рондель з маслом, додають 1 скл. сметани, змішаної з 2 крашанками і посіченим укропом чи петрушкою, покривають і тушкують з $\frac{1}{4}$ години.

### 288. Картопля з салом.

Одваривши і посоливши картоплю, потрусить, щоб добре пройшла сіл'ю. Тоді протерти її на сито в посудину, поставлену в окріп, і облить підсмаженим салом.

### 289. Картопля колочена.

Одваривши чищену картоплю, протерти її і змішати з невеличкою кількостю борошна, ростертою цибулиною, смажить на маслі, увесь час мішаючи, щоб картопля була сипкою. Тоді подавать.

### 290. Картопля з начинкою.

Спекти картоплю, вибрать з гарячої ложкою середину і надрізати в кожній картоплині верх. Покласти ці верхи і середину в макотру, додать на кожну склянку тертої картоплі по 1 крашанці, добре посіченого оселедця, масла і цибулі стільки, щоб начинка була досить жирною, перцю, ложку

сметани. Все це ростерти добре качалкою, начинять картоплю і смажить на маслі.

### 291. Щавель.

Одваривши щавель у воді, одцідить, протерти на сито, покласти в нього масла, сметани, заправленої борошном, додать цукру і все заварить. Подають до цієї підлеви січеники, грінки, варені крашанки, то що.

### 292. Кучерява (цвітна) капуста.

Перемивши кучеряву капусту і наливши холодною водою, посолить воду, додать трохи цукру і поставить кипіти. Скоро зробиться мяхкою, вийнять і на тарілі облить маслом з сухарями.

### 293. Ва́рево.

Розрізать на четверо головку капусти, почистить, і порізать картоплю, моркву, ріпу, пару цибулин, бульбу, і додать чищеної квасолі, гороху, вимить холодною водою, всипать все в поливяний горщик. Взять одну повну ложку з верхом борошна, розвести 3 склянками сметани, трошечки посолить і облить наготовану городину. Тоді завязать горщик ганчірочкою, замазать житнім тістом і поставить в гарячу піч.

### 294. Голубці.

Підсмаживши на маслі дрібно посічену цибулю і покришивши зварені гриби, змішують з вимитим в теплій воді пшоном. Одділивши у квашеного качана великі пелюстки, вирізавші в кожній жилку, посоливши, накладають приготовану начинку і, згорнувши пелюстки, укладають голубці лавами в намащеному ронделі, поливаючи кожен шар маслом. Накривши верхній шар пелюстками капусти, наливши грибної юшки, нагрівши, щоб кипіло, ставлють на протязі двох годин у духовку. Знявши верхні пелюстки, подають. Окремо подають ростоплене масло з підсмаженою цибулею, або підлеву з баклажанів.

### 295. Пелюстки́.

Взявши головку капусти, увільнить од попсованих пелюсток, покласти в солоний окріп, дать закипіти разів зо два і вийнять. Поодгортать обережно пелюстки, не обламуючи їх. Кожну пелюстку переложить тонким шаром начинки, приготованої з 1 ф. мяса, $^1/_2$ ф. ниркового жиру, дрібно посічених, з додатком 5 зерен товченого перцю, печеної посіченої цибулини і $^3/_4$ скл. холодної води. Стиснувши пелюстку, перевязать головку ниткою. Покласти в рондель, облить $^1/_4$ ф. масла, $^1/_2$ скл. юшки, накрить і обсмажить в духовці. Тоді поставить на плиту, додать ще $^1/_2$ скл юшки і сметани, накрить, тушкувать, поливаючи тією самою підлевою і перегор-

таючи головку, як найчастіше. Коли пелюстки і начинку лехко буде проштрикнуть голкою, тоді виложить на таріль, знять нитки і облить проціженою і посоленою підлевою.

### 296. Капу́ста.

Пошаткувавши свіжу капусту, спарить її окропом і варить хвилин 10. Потім капусту вичавить, покласти в ринку і улить юшки, рахуючи на одну головку 2 склянки. Додать чарку міцного оцту, ¼ ф. смальцю, сала чи масла, перцю, соли, печеної цибулі і тушкувать години зо дві. Як капуста помякшає, покласти трохи цукру і заправить борошном з маслом чи смальцем.

### 297. Капу́ста ква́шена.

Вичавивши квашену капусту, покласти її в череп'яний горщик і поставить в духовку. Скоро вона помякшає, виложить її в макотерку, покласти туди одварених та посічених грибів, олії, пересмаженої з цибулею, перцю, сала і все добре вимішать.

### 298. Капуста з квашеними яблуками.

Спарити пошаткóвану капусту, варить її хвилин з 10, воду потім злить, капусту вичавить, покласти до неї нашаткованих квашених яблук, масла, цукру, соли і все підтушкувать.

### 299. Ш п и н á т.

Перечистивши шпинатове листя, перемить його, одварить в солоній воді, перелить холодною водою, протерти на негусте сито. Заваривши масло з борошном, покласти шпинат, розвести вершками або молоком. Перед тим, як подавать, нагріти дуже, але не даючи кипіти, щоб не втратило кольору. Шпинат подають до грінок з булки; їх раніш обмочують у молоці, а тоді смажуть на маслі. Подають так само шпинат і до варених крашанок.

### 300. Варе́ники з шпинатом.

Одваривши на воді шпинатове листя, одцідить його і протерти на сито. Покласти масла, завареного з борошном, додать трохи вершків чи молока, соли, небагато цукру— всього взагалі в такій мірі, щоб ця кашка була досить густою. Виробивши маленькі тоненькі вареники з звичайного тіста з борошна і води без крашанок, одварить в солоному окропі. Обливши маслом з сухарями, подавать.

### 301. Бабка з шпинату.

Одварить шпинату стільки, щоб протертого вийшло склянки зо дві. Тоді змішать його з кашкою, що робиться так: 2 ложки масла ростертого з 6 жовтками і змішаного з

франзолею, намоченою в молоці. Все це добре розмішати вкупі, вимішать з шумом з 6 білків. покласти в форму, вимащену маслом, і варить над пароко. Скоро звариться, виложить на таріль і облить маслом.

---

## Розділ VII.

# Страви з борошна, сиру, то-що.

---

### 302. Пампушки з часником.

Просіять 1 ф. житнього борошна і $^1/_4$ ф. пшенишного на саме густе сито. Спарить $^1/_2$ скл. води, засипать трохи борошном, вимішать трохи кописткою і дать прохолонуть. Коли опара буде тепленька, налить $^1/_2$ скл. тепленьких дріжчів, розмішать і поставить в тепле місце. Скоро опара зійде, посолить до сма ку, додать борошна і добре мішать $^3/_4$ години, закрить, дать зійти вдруге, поставити на тепле місце. Виложивши на стіл, повироблять пампушки, зложить на бляху, обсипанну борошном, і дать постояти хвилин 10. Обмастивши теплою водою, поставить у піч хвилин на 12. Вийнявши з печі знов обмастить водою. Подавать до підлеви часникової. (див. № 216).

### 303. Гречані пампушки з часником.

Взять 2 ф. гречаного борошна, на 3 к. дріжчів, замісить, поставить на піч, щоб зійшло. Робить пампухи, варить в окропі. Ті, що спливуть, вибірать на сито, ростерти в макотрі часнику з олією, класти туди пампушки, посолити і подавать.

### 304. Пшенишні пампушки з часником.

На 3 ф. пшеничного питльованого борошна $^1/_4$ пачки дріжчів, трохи соли і ложку соняшної олії. Замісить не круте тісто, як на пиріжки. Вироблювать пампушки, кожну мочить в олію і садовить щільно на бляху. Поставить у піч хвилин на 10. Тим часом підсмажить цибулі на олії, потовкти до смаку часнику, розвести юшкою або наваром з грибів і, змішавши все це з пампушками, подавать.

### 305. Вареники гречані.

4 скл. гречаного борошна запарить 2 скл. гарячого пряженого молока, розмішать, щоб не було грудок, посолить.

Протерти на сито 2—3 ф. сиру і ростерти з 2 крашанками і щіпкою соли. Вироблять вареники, не роскачуючи тіста, а просто руками, виробляючи тоненькі коржики. Зваривши, одцідить, полить гарячим маслом і подавать до сметани.

### 306. Варе́ники з капу́стою.

Затушкувавши шатковану капусту, змішують її з підсмаженою на маслі дрібно посіченою цибулею, сіл'ю, перцем. Замісивши на воді з сіл'ю тісто, виробляють вареники, складають їх на ситі, обсипаному борошном і, за десять хвилин перед подаванням, варють в солоному окропі. Обливають ростопленим маслом і подають.

### 307. Варе́ники з си́ром.

Замісить півтори склянки борошна з крашанкою, крапелинкою масла і $1/_2$ скл. холодної води, що додається потрошку. Сир ростирають з ростопленим маслом і жовтками. Виробивши вареники, варить у солоному окропі. Ті, що виринатимуть, перекладать на гарячий глибокий таріль, поливши ростопленим маслом, подавать. Сметана подається окроме.

### 308. Варе́ники з ву́рдою.

Варити макуху і тим часом, як вона рипітиме, шумувати тоб-то збірати шум з неї. Холонучи, макуха густішатиме, тоді її й беруть, яко начинку на вареники.

### 309. Варе́ники з капу́стою й оселе́дцем.

Пошаткувать маленьку головку свіжої капусти, одтушкувать її з маслом, додать з 4 одварених і дрібно посічених грибів, одного оселедця добре посіченого, цибулі, засмаженої на маслі, перцю і соли. Виробивши і одваривши вареники, облить їх олією з цибулею і подавать.

### 310. Варе́ники з гриба́ми.

Спарить $1/_2$ ф. сухих грибів, одварить, посікти дрібно, додать 2 печені і підтушковані на маслі цибулини, 2 ложки черствої булки, перцю, соли, трохи грибної юшки, вимішать усе і підтушкувать злегенька. Зробивши звичайне тісто, тонко роскачать, виробить маленькі вареники і варить. Подавать, обливши маслом.

### 311. Варе́ники з квасо́лею й гриба́ми.

Одварить квасолю, протерти на сито, перемішать з дрібно посіченими вареними грибами, додать масла з смаженою цибулею, соли, перцю. Тісто звичайне.

### 312. Варе́ники з шпинатом.

Одваривши листя шпинату, одцідить і протерти на сито. Покласти масла, запареного з борошном, додать трохи вер-

шків або молока, соли, трохи цукру. Начинка повинна буть досить густою. Зробивши маленькі вареники з звичайного тіста без крашанок, одварить у солоному окропі і облить маслом з сухарями.

**313. Варе́ники з ві́шнями.**

Зробить тісто з борошна на воді, не дуже круте, роскачать на тоненький корж. Вишні почистить од кісточок, посипать цукром. Сік, що збіжить з вишень, переварить з цукром. Вироблять маленькі вареники і, одваривши, одцідивши на друшляк, полить на тарілі соком. Подавать холодними до сметани і цукру. Коли вареники пісні—подають до миґдалевого або макового молока.

**314. Варе́ники з пови́длом.**

Замісить звичайне тісто, виробить невеличкі вереники з сливяним повидлом, одварить, посипать цукром і подавать до сметани або миґдалевого молока.

**315. Варе́ники з сли́вами.**

Почистивши сливи, обсипавши їх цукром, злить сік і переварить з цукром. Виробивши вареники з звичайного тіста і зваривши їх, облить соком і подавать.

**316. Варе́ники з черни́цею.**

Перемивши чорницю і посипавши цукром, замісить звичайне тісто. Взять пригоршню чорниці, додать води і зварить соковик (сироп). Зварені вареники облить проціженим соковиком і подавать до сметани.

**317. Галушки́.**

Взять гречаного борошна, підбить на воді густенько. Кидать ложкою в посолений окріп, щоб кипіло з півгодини. Викинуть на друшляк, злить холодною водою. Поклавши або олії, або масла, аба сала з цибулею, підогріть і подавать.

**318. Галушки́ в ква́сом.**

Виробить з житнього борошна галушки. Розвести пів-на-пів бурякового квасу з водою. Покласти підсмаженої з олією цибулі. Нагріть, щоб закипіло і класти галушки у цей квас.

**319. Галушки́ в ши́нкою.**

Тісто замішується з крашанкою, як на локшину. Кришеться на тонкі галушечки і вариться. Тим часом ріжеться шинка. Після того, як галушки зваряться, злить їх холодною водою і перемішать з гарячим топленим маслом і шинкою. Сповнивши ними ринку, запекти в духовці.

### 320. Галушкú з сúром.

Тісто місють на самих крашанках без води, а ще краще на самих жовтках з сіл'ю. Порізавши тісто на галушки, одварить їх в солоному окропі, одцідить на друшляк, перемішать з маслом і сиром, протертим на сито і ростертим з крашанками, сметаною та сіллю. Ринку чи рондель вимастить смальцем, покласти галушки, що повинні буть жирненькими і поставить в духовку, щоб запеклись. Виложивши, як бабку на таріль, подавать до сметани.

### 321. Галушкú гетьмáнські до печериць.

Посікши добре $1^1/_2$ ф. мяса, $3^1/_2$ ф. свинини, змішують у другій посудині 2 крашанки, ложку сухарів, 1 скл. молока, ложку сметани, ложку ростопленого масла, чайну ложечку соли, терту цибулину, шість зерен товченого перцю, десяток картоплин, зварених напередодні і один дрібно посічений оселедець. Перемішавши все це, як найкраще, з мясом, виробляють великі галушки, викачують у борошні і, наливши окропом, щоб ледве покривав їх, варють $^1/_4$ години. Під цей час додають соли, 10 зерен перцю, цибулину і два лавров. листи. Ростерши у рондлі добре ложку масла з ложкою борошна, додають $^3/_1$ всього проціженого навару (юшки) з галушок, $^1/_2$ ложечки цукру, 2 ложечки оцту, ложку сметани і соли і в цій підливі ще раз варють галушки. Тим часом смажуть печериці, змішують їх з підлевою і, виложивши галушки на таріль, подають до печериць.

### 322. Зáтірка.

Взять борошна зо дві пригоршні, води і трошки соли. Терти рукою поки не пороблються галушечки. Тоді їх вкинуть в окріп, зварить і заправить олією, салом і маслом.

### 323. Мандрúки.

Сколотину, що зостається після того, як зіб'ють масло, поставить у піч одтопити, тоді висипати в ворочок і положить під гніт. Скоро віддушиться, посолити до смаку, виробляють маленькі галочки (кульки) і садовить на блясі у піч, щоб добре засушить, тоді подавать.

### 324. Жилéники.

Замісивши з пшенишного борошна з водою прісне тісто, зробить корж і спекти. Подавать до хріну.

### 325. Гречáники.

Взять гречаного тіста. Скоро зійде, садовить на капустяну пелюстку і в піч. Ростерти конопляного сім'я з сіл'ю і водою, обмастить гречаники і знов у піч, поки не спечуться.

### 326. Налисники.

Збивши 4 жовтків з $^1/_2$ ложки топленого масла, всипать 1 скл. борошна, соли і розвести молоком напів з водою так, щоб тісто було рідке. Перед тим, як смажить, додать шуму з 4 білків і смажить на сковороді, намащуючи її що разу.

### 327. Налисники з сиром.

Взявши доброго сиру, протерти його на сито, ростерти з крашанками (на 1 ф.—2 краш.), посолить трохи, накладать на налисники і скручувать їх руками. Намастить рондель, обсипать сухарями, виложить налисниками—млинцями, а тоді вже укладать налисники з сиром, кожен шар поливаючи маслом, залить гарною сметаною і поставить у піч, щоб підрумянились.

### 328. Душеники.

Спекти пшеничні коржі. Поки гарячі, поламать їх і покласти в макітру. Тим часом намять конопляного сім'я, розвести водою і, процідивши на сито, облить гарячі коржі. Після цього дать закипіти і подавать.

### 329. Кулики.

Взять гречаного тіста, замісить і роскачать на довгі коржики . Зварить у воді з сіл'ю. Засмажить цибулю на маслі. Виложить коржики у макотру, облить їх цибулею з маслом і подавать.

### 330. Катлама.

Замісить борошно на воді, поробить коржики і смажить на баранячому смальці.

### 331. Вуцики.

Тісто місють, як на вареники з простого пшеничного борошна, кладуть соди, замішують на воді, ріжуть на квадратики і два протилежних ріжка зліплюють. Далі їх кидають в окріп, як закипить два рази, викидають в друшляк і потім підсмажують на маслі. Їдять з сметаною або з медом.

### 332. Пряжуха.

Підсмажують на сковородці гречане або пшоняне борошно, увесь час мішаючи. Як воно прохолоне, сіють на сито. Посоливши 4 скл. окропу, сиплють у його потрошку, увесь час мішаючи, 2 скл. борошна. Коли тісто буде густеньке, його беруть з плити і вимішують, доки не одлипатеме од ринки, і, ще вимішуючи на плиті, доварюють. Як буде готове, викладають на таріль срібною, змоченою в маслі, ложкою, поливають гарячом маслом або салом і посипають протертим на сито сиром. Все це ставлють на хвилину в піч, щоб сильно нагрілось.

### 333. Соломáха.

Взять гречаного прісного тіста, росколотить досить рідко. Зробить окріп, посолить його, кинуть тісто в окріп. Після цього треба, щоб ще раз закипіло, розмішувать і додать масла або олії.

### 334. Лемíшка.

Гречане борошно підсушить з маслом, запарить окропом, добре вибить ложкою. Їсти з молоком або маслом.

### 335. Лемíшка конопляна.

Зробить лемішку, як звичайно. Потовкти конопляне сімя і викачувать у йому коржики з лемішки. Складать у макотру, ставить у піч, щоб засмажились.

### 336. Зýбці.

Потовчений ячмінь зварить раніш у воді, а потім, щоб два рази закипіло в молоці з конопляного сімя.

### 337. Квáша.

Взять житнього борошна, гречаного і солоду, покласти в кадовб, розвести водою, що грілась, але не кипіла, дать пів або годину солодать. Зробить окріп і ним розводить до смаку, щоб була рідка чи густа, хто як любить. Поставить на піч в тепле місце, щоб скисла. Тоді варить у горщику. Скоро закипить—подавать.

### 338. Солодýха.

Робиться, як кваша.

### 339. Пýндик.

Взять пшеничного кислого тіста, роскачать на коржики, підсмажить цибулі з олією, на кожний коржик накладать цибулі, а на цибулю коржик. Шарів 16 або 12, поставить у піч. Скоро буде готовий—подавать з маслом.

### 340. Пýндик скорóмний.

Накришити пшеничної локшини, одварить її на молоці або на воді в невеликій ринці, покласти 1 ложку масла, 2—3 крашанки, розмішать все добре, зложить це в макотру, поставить у піч. Подавать з маслом.

### 341. Паляни́чки з овéчого си́ру.

Взять овечого молока, заґляґать його (див. Сир ґляґаний), як зробиться сиром—помішать, виложить у торбинку, щоб сироватка збігла і дать повисіти годин зо три. Виробить палянички, як завгодно завбільшки, і на блясі ставить у гарячу піч на півгодини. Вийнять, щоб прохололи. Перед подаванням підсмажувать добре на сковороді в маслі.

### 342. Пи́зи.

Частину 1 ф. борошна розчинити 1 скл. молока і 2 ложками дріжчів. Як зійде, покласти 2 ложки масла, досипать борошна, додать 4 крашанки, 1 ложку цукру і соли. Коли знов зійде, вироблять кругленькі галочки. Одваривши, їдять з часником та олією.

### 343. Пи́зи старосві́тські.

Взять 1 скл. молока з 2 золотн. дріжчів, $1^1/_2$ скл. борошна, розчинить тісто, як звичайно, дать зійти, потім замісить ще $1^1/_2$ скл. борошна, всипать соли, покласти 2 ложки масла, 2 крашанки, вибить, як найкраще, кописткою. Поставить у тепле місце. Скоро зійде, наробить галочок (кругленьких булочок) завбільшки, як волоський горіх і, вмочивши кожну пизу в розтоплене масло, класти в невелику форму, дать зійти, потім поставить форму в окріп і варить на парі з півгодини, тоді у піч. Подавать, виложивши на таріль гарячими, окремо подавать цибулю, дрібно посічену і підсмажену в 2—3 ложках масла і часник.

### 344. Пи́зи з ши́нкою.

Замісивши тісто, як на звичайні пизи, вироблять з його, як зійде, кругленькі пиріжки—галочки. з шинкою, порізаною тонісінько з свіжим салом і смаженою цибулею. Кожну галочку обмастить маслом і покласти в рондель, намащений смальцем. Скоро зійдуть у ронделі—поставить у духовку.

### 345. Си́рники.

1 ф. протертого на сито сиру ростерти в макотрі з 1 ложкою масла, 4 жовтками, 1 ложкою борошна і щіпкою соли. Потім вимішать з шумом з 4 білків, покласти це тісто на стільницю, обсипану борошном. Зробить валик, трохи приплескать його, порізать навскоси, покарбувать ножем і кидать в окріп. Скоро сирники спливуть, вийнять їх друшляковою ложкою на таріль, облить маслом з сухариками і подавать.

### 346. Си́рники смажені.

Приготувавши тісто, як на звичайні сирники, виробить з них коржики і підсмажить з обох боків на маслі. Подають до сметани.

### 347. Си́рники з бу́лкою.

Доброго сиру 1 скл. протерти на сито, додать 1 скл. тертої просіяної черствої булки, 2 ложки топленого масла, 1 ложку цукру і добре ростерти, додаючи 3—4 крашанки по одній. Виробивши сирники, зваривши їх, обливають маслом з сухариками і подають.

### 348. Ло́кшина.

Замісить пшенишне тісто на крашанках, роскачать на тонкий плат (корж), порізать на вузенькі смужки і варить у у воді з маслом або в молоці.

### 349. Ло́кшина з сметаною.

Одварить локшину в просоленій воді, одцідить на друшляк, перемішать з маслом, залить сметаною і, нагрівши в духовці, подавать.

### 350. Ло́кшина з ши́нкою.

Одваривши локшину, перемішують її з дрібно посіченою шинкою. Шинку до цього треба вибірать не дуже солону і ложить її, не перебіраючи міри: на 5—6 душ досить $^1/_2$ ф. шинки. Зложивши в рондель запекти, як бабку.

### 351. Ло́кшина з я́ловичиною.

Підсмажують з маслом і цибулею варену чи смажену дрібно посічену яловичину, змішують з локшиною, кладуть на глибоку сковороду, поливають злегенька не дуже кислою сметаною і запікають.

### 352. Леміща́ники до смета́ни.

Зробить лемішку з 4 скл. гречаного борошна, запареного 2 скл. пряженого молока. Вимішавши добре, виплескати пиріжки з сиром, приготованим, як на вареники, з крашанкою, сіл'ю. Підсмажить їх з обох боків на маслі і подавать до сметани.

### 353. Гилуни́.

Варену яловичину січуть добре, до неї додають смаженої цибулі з маслом, перцю, соли. Все це добре вимішують і цією начинкою начиняють вареники з звичайного тіста. Одваривши, обливають маслом чи салом і подають.

### 354. Гилуни́ шляхе́тські.

Одварить без соли у воді телячу печінку і легеню, посікти дуже добре, додать одварений з печінкою шматок свіжого сала, дрібно посіченої цибулі, смаженої з маслом, перцю, соли, вимішать все, виробляти вареники з звичайного тіста, одварить і, поливши маслом з сухарями чи підсмаженим салом, подавать.

### 355. Ки́длі.

Натирають сирової картоплі, юшку зливають, а картоплю переполіскують разів зо два, щоб не була терпкою. Потім того перемішують пів-на-пів з пшенишним борошном і з цього тіста виробляють галочки, начинивши кожну однією сливою:

цілою чи без кісточки. Варють книдлі на окропі, а мастють маслом або олією.

## 356. Клюски.

Роблють з борошна пшенишного, житнього, ячмінного або гречаного. Замісивши тісто, защипують і кидають на окріп, а, відцідивши, мастють маслом, салом, смальцем, а инколи додають і сиру.

## 357. Макарáн.

Роблють з пшенишного борошна тісто, крають його і, зваривши на окропі, проціжують на друшляк. Після цього випікають.

## 358. Вáнуш.

Взять 3 скл. доброї сметани і дать їй закипіти. Скоро закипить, усипать потроху 1 скл. кукурузяного борошна, але не мішати, і так зоставить, щоб з 1/4 години спокійно варилося. Тоді розділить її на дві части і варить кожну окремо з 5 хвилин, заколочуючи на вогні так довго, аж доки зварений бануш пустить масло і вийде за колотівкою.

## 359. Гóйданка.

Беруть кукурузяне борошно, сиплють на окріп або на гаряче молоко і одразу колотють її, щоб добре розбилася. Потім ставляють на вогонь і заварюють.

## 360. Кулéша.

Наставляють у горщику окріп, зливають його третину, а на решту окропу сиплють кукурузяне борошно. Скоро вода з борошном закипить, колотють її і ставлють на жар, щоб упріла. Їдять кулешу з молоком, маслянкою, сметаною, кислим молоком, маслом, салом, олією самою і з цибулею, з борщем, саламахою, з маковим молоком.

## 361. Натúна.

Беруть лободу, січуть її, варють, відціжують, додають кукурузяного борошна, масла, сала або сметани. Смажуть і їдять.

## 362. Мамалиґа.

Кукурузяне борошно підсушить з маслом, запарить окропом і підбивать ложкою. Тим часом підливать окріп, щоб не було густе. Їсти з маслом або з молоком.

## 363. Пижукú.

Беруть кришену локшину, варють на воді одціжують, кладуть трошки масла. Їдять з холодним пареним молоком.

### 364. Мни́хи.

Наламать $^1/_2$ ф. сущиків, спарить окропом з самовара, накрить. Як набухнуть (пильнувать, щоб не зробились, як каша), злить воду, покласти 2—4 ложки гірчишної чи горохвяної олії, цибулі білої чи зеленої, соли і простого товченого перцю, розмішать, їсти поки гаряче.

### 365. Мни́шки.

Взявши пшеничного борошна, крашанок, сиру, вареної тертої картоплі, трошки молока—все це добре ростерти в мисці. Виробивши галочки (кульки), пекти в маслі на сковороді.

### 366. Плеска́на.

Зробить гречану лемішку. Потім потовкти і просіять конопляне сім'я на решето. З цієї лемішки вкупі з сім'ям вироблять палянички і складать у макотру. Потім ставить у піч, щоб підсмажились.

### 367. Горохвя́ники.

Перемоловши горох на борошно, просіявши на сито, взять соли і соди і замісить тісто, як на гречані галушки. Тоді постеливши на лопату капустяний пелюсток, класти ложкою горохвяники, вироблені галками (кулями) і садовить в гарячу піч.

### 368. Шарпани́на.

Замісивши тісто з пшеничного борошна, шарпать руками і кидать в окріп, щоб зварилось. Подавать до масла, сметани, чи, якої хто любить, підливи.

### 369. Ляпуни́ (млинці́).

Напередодні зварить на воді з 1 ф. пшона густу кашу, уварить, щоб була мякою, прохододить і протерти на сито. За 4 год. до обід взять неповну склянку гречаного борошна, облить окропом, щоб тісто вийшло дуже густе, мішать поки не прохолоне, додать 3 лоти розведених водою дріжчів і дать зійти, доки не почне лускатись. Тоді покласти всю протерту кашу, 3 скл. гречаного борошна, долить ледве теплою водою, добре вибить, додать соли і ще води стільки, скільки треба на млинці, розмішать, дать знов зійти і пекти млинці.

### 370. Ляпуни́ греча́ні (млинці).

Розвести 2 скл. гречаного борошна з 4 скл. пшеничного борошна теплим молоком, щоб було, як густа сметана, посолить, покласти на 5 к. дріжчів і дать зійти. Потім того, покласти 4 ростертих жовтків і дать знов зійти. Перед тим, як пекти, підлить чи окропу чи гарячого молока і вимішать з шумом з 5-ти білків.

### 371. Ляпуни́ греча́ні пісні́.

Розмішать теплою водою 3 скл. гречаного борошна і 1 склянку пшеничного. Покласти на 3 коп. дріжчів, соли. Скоро зійде—розвести окропом і смажить.

### 372. Ляпуни́ гречані́.

$^1/_2$ скл. гречаного борошна облить пареним окропом, щоб тісто було густе і, давши прохолонути, покласти 3 лоти дріжчів, розмішать і дать зійти. Потім усипать туди $2^1/_3$ скл. гречаного борошна і 1 скл. пшеничного. Підливши теплого молока стільки, щоб тісто було густеньке, сильно збить і дать знов зійти. Після цього посолить і розвести вже теплою переvареною водою, як на млинці, покласти 2 жовтки і 2 збитих білки, розмішать і, давши ще раз зійти, пекти.

### 373. Ляпуни́ греча́ні швидкі́.

Узять 2 скл. гречаного і 1 скл. пшенишного борошна, розвести теплою водою густе тісто, покласти 2 лоти розведених в $^1/_2$ скл. води дріжчів, посолить розмішать, і поставить сходить. Скоро добре зійде, обдать окропом так, щоб тісто мало гущиню, як свіжа сметана, розмішать, дать знов зійти і після того пекти. Тісто це може бути готовим через 2 години.

### 374. Плачи́нда шляхе́тська.

З 4 скл. борошна на перевареній воді замісить густе тісто і дать полежать на столі, покривши чим небудь. Потім роскачать руками і порізать на шматки, щоб було їх з 30. Поклавши їх на рушник, чимсь закрить, щоб не сохли. Узять тарілку до гори дном, намастить, щоб тісто до неї не липло, брать по одному шматочку порізаного тіста, роскачать спочатку тонко качалкою, потім ростягнувши найтонче руками, але не роздираючи, покласти його на тарілку, намастить, як найкраще, і накладать другий, намастить його і т. д. Десятий обсипать волоським горіхом, посіченим з цукром і покласти ягід з конфітури (варення). Далі покласти таким самим способом нових 10 млинців і знов посипать горіхами... Поклавши ще 10 млинців, все це вкупі з тарілкою перекинуть на намащену сковороду, де буде нерівно, обрізать. Обрізки роскачать, накласти зверху, вирівнять виделкою, обдавить навколо, обмастить, обсипать сухарями і, проколовши в кількох місцях виделкою, пекти. Вийнявши з печі, не беручи з сковороди, чимсь накрить хвилин на 10. Тоді порізать на невеличкі шматки і обсипать цукровою пудрою.

### 375. Нали́сники шляхе́тські з пови́длом.

Ростерши 10 жовтків з 1 скл. цукру, влить 1 скл. вершків, додать цитринової цедри, 2 скл. борошна і добре рос-

терти. Потім перемішать з шумом з 10 білків і поставить макотру з цим у холодну воду. Смажить на сковороді, добре намащеній, так, щоб налисники були товстенькі. Підсмажить з обох боків. Скоро налисник готовий, його намащують повидлом і зараз же укладають в рондель, намащений і обсипаний сухарями. Виробивши всі, ставляють рондель на 10 хвилин у піч. Викладають на таріль, як бабку, і обсипають цукром.

### 376. Налúсники в яблуками.

Зробивши звичайні налисники, почистить кілька невеликих яблук, покласти їх на 5 хвилин в окріп, не даючи кипіти, вийнять на сито, начинить конфітурою (варенням) кожне яблуко і загорнуть налисником. Рондель намастить, виложить млинцями, покласти яблука, порожні місця позакладать покришеними налисниками і шматочками масла, покрить налисником і поставить у духовку на годину. Подавать, як бабку, обсипавши цукром з цинамоном.

### 377. Налúсники в вúшнями.

Почистить вишні і пересипать цукром. Зробивши звичайні налисники, злить сік з вишень і накладать їх у налисники. Підсмажувать на маслі. Подавать гарячими.

### 378. Налúсники з слúвами.

Почистить сливи, пересипать цукром, злить сік і робить, як і налисники з вишнями.

### 379. Сластьóни на сметáні.

Ростерти 5 жовтків з сіл'ю, покласти 4 скл. борошна, шуму з 5 білків і сметани стільки, щоб тісто було дуже мяке. Ложкою кидать у гаряче масло. На тарілі обсипать цукром.

### 380. Сластьóни з мáнних круп.

Зварить на молоці кашу з манних круп мяку, але не рідку. Скоро прохолоне, вбить кілька крашанок, додать шматочок масла, цукру до смаку і ростерти добре. Смажить у маслі. Обсипать цукром.

### 381. Шулики́.

Добре вибить цілу крашанку з цукром і замісить на ній тісто, доливаючи водою і посипаючи перемитим маком. Роскачати тоненькі коржі і підпекти в духовці. Тим часом ростирають в неполивяній макотрі мак, досипаючи цукром і доливаючи потрошку водою, поки не візьметься молоком. Тоді розводють холодною водою, можна з медом, заправляють цукром до смаку, ламають дрібно коржики й розмішують з маковим молоком.—Пісні замішуються на самій воді.

### 382. Макорженики.

3 жовтки стерти з $^1/_2$ скл. цукру і ложкою масла, трошки борошна, щоб тісто було рідке. Взять яблука, почистить і порізать на кружалки, умочувати у тісто і смажити на сковороді на маслі або на смальці. Обсипать товченим цукром з маком.

### 383. Прісканці.

Взять на 5 к. дріжчів, розвести теплою водою, всипать борошна, щоб тісто було досить густе і дать зійти. Скоро зійде, брать ложкою і смажить на олії. Обсипать цукром і подавать.

### 384. Шкраб.

Взять 5 жовтків і 3 ложки цукру, ростерти, щоб побіліло, усипать $^1/_2$ скл. борошна. Білки збить на шум, змішать все докупи і, виливши в намащену і обсухарену посудину, запекти.

---

## Розділ VIII.

# Каші та бабки.

---

### 385. Пшоняна каша з вершками.

Вимить добре пшоно, налить молоком і зварить в поливяному горщику, щоб була готовою наполовину (молока не треба наливать багато), потім виложить в миску, посолить, усипать трохи цукру, зложить в ринку, налить вершків, покласти шматочок свіжого масла, вимішать і поставить в духовку, щоб поварилась.

### 386. Гречана каша.

$^3/_4$ ф. гречаної крупи, добре вимить, зварить на воді, окремо одварить $^1/_4$ грибів, 3—4 крашанки, зварить круто, підсмажить на маслі дрібно посічені 2 цибулини. Посікти крашанки, змішати все з кашою, посолить, вимішать з $^1/_4$ ф. масла, накрить покришкою, поставить на годину в духовку, не в дуже сильний дух.

### 386 а. Гречана каша до молока.

Добре перемить гречану крупу. На 4 скл.—покласти ложку масла, соли, вимішать добре ложкою, покіль масло не ростане, налить окропом, накрить і поставить в піч на 3—4 години. Подавать до холодного молока.

### 387. Ри́жова ка́ша з гриба́ми.

Вимить добре риж, налить гарячою водою і варить хвилин 10. Потім перемить холодною водою, налить грибною юшкою, покласти дрібно посічених грибів, масла, зеленого окропу і поставить в духовку. Вимішувать, щоб не підгоріла.

### 388. Ма́нна ка́ша.

Спарить 2 пляшки молока, усипать 7 ложок манної крупи, покласти трохи соли, увесь час розмішувать, щоб не було грудок. Варить 15—20 хвилин. Щоб не пригоріло, додать $^1/_8$ ф. масла.

### 389. Я́шна ка́ша з си́ром.

На 1 скл. яшної крупи покласти 4 скл. сиру, 2 скл. найсвіжішої сметани, 5 крашанок, і трохи соли. Розмішать все дуже добре в ринці чи макотрі, поставить у духовку, щоб загнітилось.

### 390. Я́шна ка́ша з смета́ною.

Вимить $1^1/_4$ скл. круп, змішать їх з 2 пляшками пареного молока, покласти ложку масла, варить, мішаючи, на лехкому вогні, доки крупа не розвариться. Тоді знять з вогню, покласти трохи соли, додать 4 крашанки, розмішать кописткою, розвести $^3/_4$ скл. сметани, зложить у бляшану форму і поставить у піч на $^1/_2$ години.

### 391. Я́шна ка́ша з са́лом.

Перемить крупу, налить гарячою водою, посолить, вимішать і поставить у духовку. Коли крупа розбухне, долить знов трохи води і так доливать, поки вона не буде мякою. Пильнувать, щоб не підгоріла. Виложить на таріль і облить гарячим салом.

### 392. Пшоно́ з суше́ними сливами.

$^1/_2$ ф. перемитого пшона варють з маслом в $2^1/_2$ скл. посоленого окропу і, зваривши, густу кашу, варють сливи і, повибіравши кісточки, укладають в ронделі шарами пшоно і сливи, чергуючи їх, і, добре нагнітивши, гріють у гарячій духовці. Потім того викладають на таріль і, поливши проціженою підлевою, подають. Підлеву роблють так: гріють, щоб закипів підсоложений навар із слив з потовченими і протертими кісточками.

### 393. Сімену́ха.

Зваривши яку небудь кашу, їсти її з конопляним молоком.

### 394. Червячки́.

Густо зварить гречану кашу, протерти її на рідке решето, вона буде як червячки. Намочить у гарячій воді маку,

ростерти качалкою в макотрі, розвести холодною водою. Процідить на сито і подавать цей мак до червячків.

### 395. Пу́тря.

Зварить яшну кутю. Виложить її у ночви, обсипать житнім солодом, добре перемішать, покласти у кадовб, налить солодким квасом і поставить у тепле місце на добу.

### 396. Пу́тря поспільна.

Усипать гречаного борошна у горщик з окропом і, розмішавши добре кописткою, поставить у гарячу піч, щоб упріло.

### 397. Тете́ря.

Взять гречаного тіста, росколотить, як на млинці. Вимить пшона стільки ж, як і борошна, і зварить в горщику, посоливши і поклавши або масла або олії. Нарешті все це вкупі нагріти, щоб закипіло.

### 398. Кисели́ця.

Взять сушених слив, одварить їх, видушить кісточки Тоді знов варить, щоб аж зовсім розварилися. Потім того, додавши кукурузяної крупи, зварить ще раз і подавать.

### 399. Дзьо́бавка.

Варють пшеницю і, додавши цукру, меду і трохи соли, подають.

### 400. Росі́вниця.

Беруть небагато квасної капусти і варють з капустяним росолом і водою. Додають до неї рижу і кукурузяного зерна і розріджують тертим маком або молоком з під сім'я.

### 401. Ли́занка.

Взять доброго молока, підбити його ріденько пшенишним борошном чи яким иншим білим борошном і варить. Лизанку їдять з хлібом або з кулешею, що уявляє з себе зварене кукурузяне борошно.

### 402. Лога́за.

Висушить добре ячмінь, потовкти в ступі, пересіяти, зварить. Коли хто любить, можно додати і квасолі. Їсти з олією, цукром або медом.

### 403. Ґру́ця.

Розварить добре горох, одцідить і ростерти. Розвести тією юшкою, що оцідили. Усипать яшних круп, сала, соли і дать добре закипіти. Подають.

### 404. Рябкó.

Усипать пшона в окріп, щоб закипіло. Тоді усипать затірки. Скоро закипить укупі, подавать, заправивши олією, салом чи маслом.

### 405. Рябкó з мяса.

Заваривши мясо, усипать пшона, щоб закипіло і подавать. Пшона засипать, як хто любить: чи густійше, чи рідше.

### 406. Лободянка.

Взять молодої лободи, покришить і, перемивши в холодній воді, поставить варитись. Скоро звариться, покласти пшона, товченого сала, і ставить варить знов, щоб загусла, як каша.

### 407. Маслянка.

Беруть сколотину (маслянку) од масла, дають їй закипіти, засипають добре вимитим пшоном, як хто любить, чи густо чи рідко, варють і їдять з маслом.

### 408. Пшоняники.

Варють круту пшоняну кашу. Як захолоне, вимішують з 2 крашанками. Виробляють круглі чи довгасті коржики, викачують у борошно, і смажуть на маслі. Подають до підливи, яку хто любить.

Можно так само робить з гречаної, манної крупи.

### 409. Рижаники.

1 ф. рижу одварить на молоці. Скоро вихолоне, додать 3—4 крашанки, ложку масла, соли, вимішать, виробить, як січеники довгасті чи круглі, підсмажить на маслі. Подають до грибної підливи з сметаною, що роблють так: січуть одварені гриби, юшку грибну заправляють борошном з маслом, покласти сметани, грибів і поставить, щоб закипіло.

### 410. Риж до сметани.

Одварить $^1/_2$ ф. рижу в воді, перемить холодною водою. Розвести якийсь сік із ягід водою і облить риж. Тоді сметану збить з цукром і ванілʻю і покласти горкою на таріль. Навкруги обложить рижом. Подавать холодним.

### 411. а) Бабка гарбузова.

Одрізать половину не дуже великого гарбуза, вирізать середину, здерти лушпину, порізать гарбуз на скибки, налить водою і варить, поки не буде мяким настільки, щоб можна було протерти на сито. Протерши, додать товчених і просіяних сухарів замісць борошна, цукру, цінамону $^1/_4$ ч. ложечки, прохолодить. додать 5 жовтків. 1 ложку масла, розмішать добре, покласти шум з 5 білків, зложить у форму і поставить у не дуже гарячу піч за півгодини перед обідом.

Подаючи, виложить на таріль.

### 412. в) Бабка гарбузова.

Взявши доброї породи невеликий гарбуз, обережно зрізать верх ї вичистить середину. Окремо зварить у молоці шматок гарбуза, протерти на сито, посолить, покласти трохи цукру і масла. Одварить на молоці риж, тоді перелить холодною водою, щоб каша була сипкою, злить воду, вимішать з маслом, покласти родзинки, дрібно посіченого миґдалю, кільки зерен гіркого, цукру і соли до смаку. У приготований цілий гарбуз покласти шматочок масла, шар рижу, шар протертого гарбуза і т. д Зверху повинен бути риж і масло. Покрить зрізаним верхом і на сковороді поставить в духовку. Скоро спечеться, обережпо здерти верхню лушпину, обсипать цукром, і подавать.

### 413. а) Бабка сирна.

3 ф. сиру перетерти з ложечкою соли, ложкою цукру і 2 крашанками. Додать $^1/_8$ ф. родзинки і трохи шапрану. 3 крашанки, збитих на шум, змішать добре з сиром. Покласти в намащену і обсипану сухарями форму і поставить в гарячу піч на 1 годину.

### 414. б) Бабка сирна.

5 жовтків ростерти добре з 1 скл. цукру, покласти трохи ванілі, 1 скл. масла, 1 скл. сметани, $^1/_2$ ф. сухого і протертого сиру і змішать все добре. Намастивши, обсипавши сухарями форму, виложить все в неї і поставить в піч на 1 годину.

### 415. Бабка смаковита.

Запарить $^1/_2$ скл. борошна $^1/_2$ скл. молока, добре ростерти, додать ще $^1/_2$ скл. теплого молока і вимішать, а як прохолоне, покласти на 5 коп. дріжчів і дать зійти. Скоро зійде, влить 5 ростертих з цукром жовтків і збитих білків, $^1/_4$ ложечки соли, цитринової цедри, і борошна стільки, щоб тісто було мяке. З усім цим добре вимісить, додать 2 ложечки теплого масла і знов вимісить. Коли зійде, вироблять з його маленьки гальочки, з повидлом в середині. Руки ввесь час вмочувать в масло. Облить ці гальочки маслом і зложить в рондель, намащений і обсипаний сухарями, до половини і дать їм зійти. Печуть у помірній печі і подають до сметани і цукру.

### 416. Бабка з житніх сухарів.

$^1/_2$ скл. добре потовчених і просіяних сухарів, 8 жовтків гаразд ростертих з $^1/_2$ скл. цукру і ложкою несоленого гарного масла, 4—5 гвоздик, небагато потовченого цінамону, цитринової цедри, 2 зерна курдамону,— розмішать все, як найкраще. Додать 8 білків, збитих на шум, розмішать, переложить у форму, намащену $^1/_2$ ложкою масла і обсипану $^1/_4$ скл.

сухарів. Варить на парі з $^1/_2$ години, а тоді не надовго поставить у піч. Виложить на таріль, подавать до цукру та вершків.

### 417. Ва́бка з мо́ркви.

1 скл. тертої моркви, підсмажить з $^1/_3$ ф. товчених сухарів до темно-жовтого кольору, покласти потім 1 скл. вершків, 1 ложку борошна, $^1/_2$ скл. цукру, 7—8 жовтків, а потім 7—8, збитих на шум, білків. Все добре розмішать і варить на парі. Обливши спареним молоком, змішаним з 2 крашанками, ростертими з цукром, подавать.

### 418. Ва́бка з жи́тніх сухарів з смета́ною.

2 скл. сметани, 1 скл. житніх, дрібно потовчених і просіяних сухарів, $^1/_2$ скл. цукру, 5—6 крашанок, цедри і соку цитринових, змішать, зложить у форму, намащену і обсипану сухарями і пекти годину.

### 419. Ва́бка з бу́лки.

Взять $1^1/_2$ черствих франзолі, зрізать шкоринку, а мякоть накришить, зложить у ринку, улить $1^1/_2$ скл. пареного гарячого молока, ростерти ложкою, дать постоять годину, щоб булка набухла. Тоді знов ростерти її, щоб не було грудок, додать 4 грудочки цукру, $^1/_8$ ф. масла, 4 крашанки, розмішать, зложить у форму, поставить у піч на $^1/_2$ години. Для смаку можно покласти трохи цитринової цедри. Подавать до цукру і вершків чи молока або якоїсь солодкої підлеви.

### 420. Ва́бка хлібна з ви́шнями.

Дуже добре ростерти $^1/_8$ ф. масла, додать, мішаючи, по одному 5 жовтків, всипать 5—6 ложок борошна без верху, $^1/_8$ ф. висушеного, товченого і просіяного житнього хліба, $^1/_8$ ф. солодкого дрібно посіченого миґдалю, $^1/_2$ ложечки просіяного цінамону. Все це розмішать як найкраще і додать 5 білків, збитих на шум. Намастивши форму, улить частину маси, поставить в гарячу піч. Як загнітиться, ледве-ледве висунуть з печі форму і посипать увільненими од кісточок вишнями, залить знов масою і так до кінця. Останній шар з маси. Як спечеться, виложить на таріль і облить такою підлевою: кісточки з вишень потовкти в ступці, налить 2 скл. води, дать закипіти, процідить, додать 1 склянку цукру, вина, дать закипіти, повну ложечку картопляного борошна, роспущеного в 2 чарках вина. Дать закипіти і облить.

### 421. Ва́бка з ри́жу.

Спарить $^1/_2$ ф. рижу, зварить на молоці з ложкою масла і прохолодить. Додать по одному 8 жовтків, вимішуючи ложкою, 1 скл. цукру, цитринової цедри, чи цинамону, $^1/_8$ ф. родзинки, кілька ґіркух миґдалин, вимішать з шумом з 8 білків, по-

класти в намащений і обсипаний сухарями рондель і поставить у піч на $^1/_2$ години.

### 422. Бáбка з лóкшини.

Звичайну локшину одварить у посоленій воді, одцідить на друшляк, вимішать з сметаною, маслом, цукром і цитриновою цедрою, покласти в рондель намащений і запекти.

### 423. Бáбка з рúжу з áблуками.

Одварить риж, як на просту бабку з рижу. Покришить яблука, пересипать цукром, цинамоном і перекладать яблуками риж. Між иншим на кожен шар яблук треба класти шматочок свіжого масла. Запікать в духовці, можно залить сметаною.

### 424. Бáбка з повúдла.

Ростерти в макотрі 2 скл. повидла з 1 скл. тертої булки, додаючи потроху 8 жовтків, і покласти до смаку цукру і $^1/_2$ скл. сметани. Коли буде густе—додать сметани, коли дуже рідке—булки. Потім додать шуму з 8 білків, вимішать і варить над парою. Подавать до вершків.

### 425. Бáбка з горіхів.

8 жовтків ростерти з $^1/_2$ ф. цукру. Потовкти в ступці 1 ф. нечищених волошських горіхів. Брать їх потроху і ростирать з жовтками. Під кінець додать 1 скл. просіяної черствої булки, вимішать з шумом з 8 білків, виложить у форму і варить над парою. Подавать до солодкої підлеви з вершків і жовтків.

### 426. Бáбка гуцýльська.

Варють кулешу не густо і не рідко. Тоді крають її ниткою на грінки (кавалки) і кладуть у теґаньку (горщик ширший у горі), що в ній на дні солонина. На солонину кладуть шар грінок, шар бриндзи, знов грінок, масла, кулеші, солонини і т. д., аж до повна. Попéретикавши веретеном бабу зверху аж до споду, теґаньку накривають бляшаною покришкою. Перевязують дротом, щоб з неї не парувало і щоб з середини не дзюрило. Тоді ставляють у піч коло вогню, а як теґанька розігріється—на великий жар, де обертають теґаньку на всі боки, щоб баба добре випеклася.

### 427. Бáбка з мáку.

Перемить добре $1^1/_2$ скл. білого маку, злить воду, спарить окропом, дать воді збігти, перемить в холодній воді, знов злить, тоді зложить в ринку, додать $1^1/_4$ скл. цукру, 10—12 товчених гірких миґдалин, мішать деревяною кописткою, додаючи по одному 10 жовтків. Нарешті покласти шуму з 10 білків, переложить у форму і пекти $^1/_2$ години. Подавать, обсипавши цукром.

### 428. Ба́бка ма́нна або пшоня́на.

Спарить 4 скл. молока, всипать $1^1/_4$ скл. крупи чи пшона, варить мішаючи, поки не згусне, злегенька прохолодить. Ростерти добре $^1/_4$ ф. масла, покласти до його 4—5 жовтків, додать $^1/_4$ скл. цукру, змішать з кашою, покласти, як хто любить, родзинки, 4—5, збитих на шум, білків, зложить у намащену і обсипану сухарями форму і поставить у піч на $^1/_2$ год.

### 429. Ба́бка-ябча́нка.

Натерти яблук 1 склянку, взять $^1/_2$ скл. крашанок, $^3/_4$ скл. цукру, $^1/_2$ скл. густих вершків, $^1/_2$ скл. товчених сухарів, $^1/_4$ скл. нагрітого масла—все це добре розмішать, улить у форму і поставить у піч.

### 430. Гречана бабка до́ вершків.

Скільки ложок гречаного борошна, стільки ложок цукру і стільки крашанок. А на 10 крашанок—1 ложку цінамону. Ростирать, додаючи всього вперемішку, а під самий кінець додать шуму з білків, запікать у гарячій печі. Подається до вершків.

### 431. Молоко́ миґдале́ве (до кисілів, каш).

$^1/_8$—$^1/_4$ ф. солодкого миґдалю і 5—10 миґдалин гірких спарить, почистить, потовкти, додаючи по ложці гарячої води, або молока (всього 2 скл.), дать закипіти, процідить, вичавити добре, покласти $^1/_8$—$^1/_4$ цукру.

### 432. Молоко́ ма́кове або конопля́не.

2 скл. білого або краще сірого маку спарить, дать постояти, злить воду, знов спарить, злить, перемить у холодній воді, переложить на сито, а потім у ринку і терти качалкою, доки не розітруться всі зерна. Скоро мак побіліє, улить 2—3 скл. кип'яченої води. Розмішать, процідить, вичавить, покласти 2—4 грудочки цукру.

---

# Розділ IX.

# Солодкі страви.

---

### 433. Узва́р.

Взять сушених груш, яблук, вишень, слив, родзинки, фиґ і ріжків. Облить і налить вареною водою. Накрити покришкою і поставить у піч до ранку. Уранці вийнять з печі, налить меду і поставить у холодне місце. Коли треба—подавать.

### 434. Узвáр з я́блук.

Вибравши кислих, без плям, яблук, почистить, великі порізать на четверо, а меньші на двоє і кожен шматочок натерти цитриною і покласти в холодну воду, додавши трохи цедри цитринової. Варить і спроквола виймать готові, викладаючи на таріль. Завчасу зробить соковик (сироп): на 6 великих яблук взять $^1/_2$ ф. цукру, $^1/_2$ скл. води, спарить кілька разів і через сито полить яблука.

### 435. Узвáр з ви́шень.

На 2 ф. перемитих вишень зробить соковик (сироп) з $^1/_2$ ф. цукру і 1 скл. води. Варить в ньому вишні.

### 436. Узвар з чорни́ці.

Перебрать, перемить чорницю, налить холодною водою, нагріть, щоб закипіло. Покласти цукру до смаку і ще раз спарить.

### 437. Узвáр з рі́жних я́гід.

Перемить сливи, малину, вишні, морелі, вийнявши кісточки, пересипать цукром і поставить на 1 годину у піч. Ягоди пустють з себе сік. Через годину треба спробувать, чи добре вони запеклись і чи досить солодкі. Коли ні—додать ще цукру і поставить, поки не будуть готовими. Цей узвар влітку зберігається з тиждень.

### 438. Си́чик.

Взявши жменьку конопляного сімя, приготованого для вичавлювання масла, підсмажить його на маслі. Ляґомина—сільських дітей.

### 439. Джу́р.

Беруть вівсяне несіяне борошно, розводють теплою водою і ставляють в тепленьке місце, щоб скисло. Потім проціжують і ставлють варить. Як прохолоне, їдять з молоком або з сім'яною олією.

### 440. Черешня́нка.

Зварить 2 ф. черешень. Протерти на сито або ж раніш повиймать кісточки. Ростерши ложку борошна з 2 ложками сметани, заправить. Додать цукру до смаку. Їсти—гарячою.

### 441. Гаму́ла.

Спекти кілька яблук, перетерти їх на сито, додать ложку борошна, перемішать добре і поставить у духовку на лехкий дух. Подавать до меду.

### 442. Ябча́ника.

Взять ябчушного повидла або ростертих печених яблук і на кожну ложку яблук 1 білок, після чого ростирати лож-

кою в один бік доти, доки не побіліє і не загусне зовсім. Тоді виложить у форму і винести на льодовню. Цукру класти до смаку.

### 443. Драглі́ молочні.

Парють 3 пляшки молока, додавши 1 склянку цукру. Як прохолоне, додать, поволі розмішуючи, 2 ложки білого желятину, розведеного водою і 3 чарки білого вина. Далі перелить у форму і захолодить.

### 444. Драглі́ жердельо́ві (морельові).

Одваривши 12 жерделів в рідкому сиропі, протирають їх на сито, а проціжений навар змішують з 10 листочками желятину, роспущеними у гарячій воді, з цитриновим соком, після чого все виливається в емальовану форму і холодиться на льоду. Скоро прохолоне, подержать з хвилинку форму в гарячій воді, викинуть драглі на таріль і подавать.

### 445. Холоде́ць з мали́ни, суни́ць, полуни́ць, або сморо́дини.

3 ф. ягід протерти на сито. Взявши $1^1/_2$ скл. вина, $4^1/_2$ скл. води, трохи цитринової цедри і цитринового соку, $^3/_4$ ф. цукру і давши закипіти, змішать з протертими ягодами і винести на лід.

### 446. Холоде́ць з ви́шень.

2 ф. стиглих вишень потовкти з кісточками, додать трохи цінамону, 2—3 товчених гвоздики, протерти на сито, покласти $^1/_2$ ф. цукру, $1—1^1/_2$ скл. червоного вина, цитринового соку, розвести кип'яченою, але холодною водою, розмішать, всипать вишень, без кісточок, прохолодить на льоду і подавать.

### 447. Драглі цитрино́ві.

Вичавивши сік з почищених, без кісточок, 10-х цитрин, проваривши його з цукровим сиропом і змішавши з роспущеним у гарячій воді желятином, прохоложують на льоду і подають.

### 448. Драглі́ померанцо́ві.

Робляться так само, як і цитринові.

### 449. Драглі́ вершко́ві (сме́танко́ві).

Роспустивши в пляшці теплої води лот желятину, додають $^1/_2$ скл. цукру, $^1/_4$ палички потовченої ванілі і 12 миґдаликів потовчених гірких. Проваривши, проціжують все на сито, дуже добре змішують з $^1/_2$ пляшкою пряжених (варених), не дуже гарячих, вершків і, перемішавши ще на холоді, поки не прохолоне, виливають у форму. Як затужавіє,—подавать.

### 450. Лéгіт з манних круп.

Зваривши в пляшці молока, що кипить, $^{1}/_{4}$ ф. манних круп з $^{1}/_{8}$ ф. доброго масла, розмішавши, щоб не було грудок, додають $^{1}/_{4}$ ф. цукру і, знявши з вогню, стільки ж масла, як і раніш, через 5 хвилин 2 крашанки, 6 жовтків, 4 збитих білків, сіль і терту цитринову цедру. Сповняють цим тістом формочки, намащені і обсипані борошном з цукром, на три чверті, і потрошку заварюють на парі, а потім допікають у духовці і подають з малиновим соком чи соковиком (сиропом).

### 451. Кисíль вишнéвий.

Оддушивши 2 склянки добрих чищених вишень, розводють водою так, щоб проціженого соку було не більш 5 склянок. З їх 4 скл. зараз же варють з $^{1}/_{4}$ ф. цукру і шматочком цитринової цедри, а 5-тою скл. розводють 4 ложки картопляного борошна. Потім це борошно змішують з соком, що кипить, і добре розмішують, щоб не було грудок. Коли википить до потрібної (хто як любить) гущини, виливають у форму, дають прохолонути і подають, з цукром, молоком, підбитими вершками, сиропом овочевим, або свіжою конфітурою (варенням).

Таким самим способом готуються всі взагалі кисілі з ягід: журавини, суниці, аґрусу, шпоришок, то-що.

### 452. Кисíль я́блучний.

Узявши три кисленьких яблука, кришуть їх вкупі з шкуркою і, розваривши в 4 скл. води на кашу вкупі з цінамоном, протирають вже без цінамону на сито. Три скл. проціженого навару гріють, щоб закипіло, з $^{1}/_{4}$ ф. цукру, а рештою розводють $^{1}/_{2}$ скл. картопляного борошна, змішуючи потім це з наваром. Зваривши до потрібної гущавини, пильнуючи, щоб не було грудок, виливають у форму. Скоро прохолоне, подають з цукровою пудрою, молоком, збитими вершками, то-що.

### 453. Сапетóи.

Взять бузинових ягід, накласти повний рондель, дать їм добре закипіти і протерти на сито або на друшляк. Заварити картопляним борошном до гущини, яку хто любить. Цукру до смаку.

### 454. Кухвéт.

Взявши бузинових ягід, пообривать хвостики, покласти в ночви з житнім борошном, зложить у горщик, налить окропом, покласти свіжих груш (можно і без них), варить години з $1^{1}/_{2}$, а потім засунуть у піч години на $1^{1}/_{2}$, щоб упріло. Їдять, коли хто любить, з медом.

### 455. Кисíль молóчний.

Спарити 7 скл. молока, додать $^{1}/_{2}$ скл. цукру і цедри з половини цитрини. Розвести 1-нією скл. холодної води 1-ну скл.

молока, картопляного борошна і вилить це, розмішуючи в парене молоко, щоб не було грудок. Як закипить, перелить у мокру форму, прохолодить і подавать з цукром. Можно для смаку додать: 20 гірких миґдалин обварених, обчищених, потовчених з 1 грудочкою цукру, розведених 1 скл. молока. Цим молоком розводють картопляне борошно.

**456. Кисíль з сирівцю́.**

Спарить 5 склянок сирівцю. Як не солодкий —додать цукру. Розвести в склянці холодного сирівцю $^1/_4$ ф. картопляного борошна і заварить.

**457. Шу́м сметанко́вий.**

Уливши в місткий посуд густі вершки, збивають їх на льоду віничком доти, доки не загуснуть і на дні не зникне плин (рідота). Тоді заправляють вершки цукром з ваніл'ю або цедрою, ягодами чи овочами ростертими. Подають з лаґоминками, мантулками, то-що.

**458. Варе́ники з ви́шнями.**

Див. № 313.

**459. Варе́ники з пови́длом.**

Див. № 314.

**460. Варе́ники з сли́вами.**

Див. № 315.

**461. Варе́ники з чорни́цею.**

Див. № 316.

**462. Нали́сники з я́блуками.**

Див. № 376.

**463. Нали́сники з пови́длом.**

Див. № 375.

**464. Нали́сники з ви́шнями.**

Див. № 377.

**465. Нали́сники з сли́вами.**

Див. № 378.

**466. Састьо́ни на смета́ні.**

Див. № 379.

**467. Сластьо́ни з манних круп.**

Див. № 380.

**468. При́сканці.**

Див. № 383.

**469. Макорже́ники.**

Див. № 382.

**470. Шкра́б.**

Див. № 384.

### 471. Рижа́нка.

Спаривши 4 скл. молока з ваніл'ю, щоб википіло до 3 скл., процідивши на серветку, варють 1/2 години з 1/2 ф. рижу. Додавши 1/2 ф. цукрової пудри, 1/4 ф. доброго масла, соли, варють ще годину і протерши потім на сито, змішують ще гарячим спочатку з 6 жовтками, а потім з 6 збитими білками. Далі ставляють на півгодини в духовку з легким духом і подають до столу з формою.

### 472. Вершкі́вка.

8 листочків желятину налить 3 ложками води, поставить на плиту, покласти 3/4 ф. цукру, 1 чарку міцного вина, процідить, прохолодить. Збить на шум 4 шклянки вершків, як почне гуснути зварений перш соковик, додавать потрошечку збитих вершків і добре вимішувать. Тоді викласти в форму й поставить на лід.

### 473. Повидля́нка.

Ростерши 4 жовтки з 1/4 ф. цукрової пудри, додають повну вареху (полоник) доброго повидла і невеличку чарку рому. Підбиваючи далі на протязі 18 хвилин, змішують з білками, збитими на шум і, виложивши на метальову посудину на зразок короваю, посипають посіченим (не дрібно) миґдалем з цукром-піском, печуть 20 хвилин в печі з помірним духом, подають.

### 474. Греча́на ба́бка до вершкі́в

Див. № 430.

### 475. Ба́бка-ябча́нка.

Див. № 429.

### 476. Ба́бка в ма́ку.

Див. № 427.

### 477. Ба́бка з горі́хів.

Див. № 425.

### 478. Ба́бка з пови́дла.

Див. № 424.

### 479. Ба́бка хлі́бна з я́блуками.

Натерти на тертушці житнього хліба, просіять на ріденьке сито. Покласти в рондель 1/2 ф. масла, засмажить хліб, виложить на сито. Приготувавши форму, виложить дно намащеним папером, вимастить, обсипать сухарями і цукром. Почистить яблук, нарізать їх тоненько. Покласти в рондель, пересипать 1/2 ф. цукру, накрить і варить на плиті, доки виварються ввесь сік. Насипать у форму шар хліба, шар яблук і т. д. Закрить намащеним папером, злегенька нагнітить і поставить в піч на 1/4 год. Подавать до вершків і цукру.

### 480. Бáбка з рúжу з я́блуками.

Див. № 428.

### 481. Бáбка з рúжу.

Див. № 421.

### 482. Бáбка хлíбна з вúшнями.

Див. № 420.

### 483. Бáбка з жúтніх сухарíв.

Див. № 416.

### 484. Бáбка смаковúта.

Див. № 415.

### 485. Морóзиво я́блушне.

4 скл. молока настоюють на 1 ф. грінків з хліба. Процідивши, це молоко гарячим уливають в мішанину з 8 жовтків з 3/4 ф. цукру і розмішуюуть на вогні, щоб загусло (глядіти, щоб не закипіло), після того, як процідють знов, то мішають поки не прохолоне. Заморозивши, щоб було готовим на половину, додають 2 скл. свіжих перетертих яблук, 1½ скл. густих вершків і сік з цитрини і знов крутють, поки не скрутиться.

### 486. Морóзиво вишнéве.

Вичавить 2 скл. соку з свіжих вишень або сиропу з вишневої конфітури (варення). Коли сік, то 2½ ф. цукру, коли соковик (сироп), то менше 1 ф. цукру. Через добу, розмішавши, додають соку з 2-х цитрин і розвівши до смаку водою, проціжують в пушку і крутють.

### 487. Морóзиво вершкóве.

Добре збить віничком 4 пляшки вершків з 12 жовтками. Додать 1½ ф. цукру, поставить на дуже тихий вогонь і мішати, поки не почне гуснути; не давать кипіти. Під кінець усипати товченої і просіяної ванілі. Взявши з плити, пролить на сито в черепяну чи порцелянову посудину і розмішувати, поки зовсім не прохолоне, тоді влить у пушку і, обложивши добре льодом із сіл'ю, крутить. Частенько треба його розмішувать, зливать воду, додавать льоду і соли. Як воно добре скрутиться, треба обложить пушку льодом і зоставить так, принаймні, на 2 години.

### 488. Морóзиво цитринóве.

Зробить соковик (сироп) з 1 ф. цукру і кухля води, прохолодить, вичавить сік з 5 цитрин, додать цедру з одної, вимішать все вкупі і процідить на густе сито. Далі робить, як і вершкове морозиво.

### 489. Морóзиво миґдалéве.

3/8 ф. солодкого миґдалю з 1/8 ф. гіркого товчуть з 1/4 скл. води, заливають 4 скл. гарячого пареного молока або рідких

вершків. Процідивши через півгодини на серветку в пушку, крутють на льоду.

### 490. Вертуни́.

Замісить молоденьке тісто на 1 крашанці, ложечці доброго масла, 1/2 скл. води і ложці пудри. Тоді роскачати на скатертині, а далі ростягнути помаленьку, не розриваючи, настільки, щоб зробилось тоненьке, аж прозоре, як папір. Намастить яким густим варенням, чи повидлом, чи кришеними свіжими яблуками з цукром до смаку, чи вишнями без кісточок, то-що й згорнути руркою, взявши серветку за край і помаленьку струшуючи вниз намащене тісто.

### 491. Ябча́нка сметанко́ва.

Протерти на тертицю штук 6—7 кисло-солодких яблук, додать чарку білого вина, змішать з 2 склянк. шуму з вершків або сметани, захолодить і подавать.

### 492. Млинці з я́блуками.

2 жовтки розтерти з 4 скл. цукру, всипать 1½ склян. борошна, додать з склянку чи й більше, молока, щоб тісто було, як рідка сметана, всипать 2 білків, збитих на шум, додать сирих покришених яблук, перемішать, набірать ложкою й смажить на маслі на сковороді. Масла треба класти на сковороду чимало, тоді млинці будуть пухкі. Подавать до якого соковику чи меду.

### 493. Журави́нник.

Зварити на воді чверть ф. манної крупи, змішать з 2 склянками добре підсоложеного журавинного взвару, збивать віничком на холоді, поки не загусне. Покинути на льоду на годину і тоді подавать.

### 494. Ри́ж до смета́ни.

Див. № 410.

---

## Розділ X.

# Запаси.

---

### 495. Перець зелений.

Вимивши зелений перець, одварить і перемить водою. Покласти в емальований рондель 1/3 ф. прованської олії, тонко покришеної на кружалочки цибулі, соли, дрібно посіченого зілля: укропу, петрушки, острогону. Держать у духовці, доки не буде готовим, потім уложить у слоїки і варить 1/2 години, поставивши в воду. Слоїки добре закоркувать.

### 496. Шпара́ґи.

Вибрані білі шпараґи почистить добре, звязать тонкою ниточкою, одрізать пеньки. Варить в солоному окропі. Скоро будуть готовими, знять з плити, дать прохолонути і уложить в чисті бляшанки, залить соком, у якому варились шпараґи, залютувати бляшанки, варить в окропі 25 хвилин, поставить в холодну воду з льодом, щоб мерщій прохололи.

### 497. Шипши́на.

Шипшину брать велику, зовсім стиглу, червону, але тверду. Висипать її на чистий рушник і обтерти. Зрізать віночок (коронку), а стебла не займать. Потім тоненьким ножичком (цезориком чи чепеликом) вичистить усю середину, кинуть усю шипшину в окріп, дать добре прокипіти, але пильнувать, щоб не розмякла. Одкинуть на решето. Тим часом поставить кипіти оцет з прянощами і з цукром. Треба рахувать приблизно на кожні 2 ф. шипшини—2 скл. оцту і $1^1/_2$ ф. цукру, трохи соли і звичайні прянощі. Коли оцет добре прокипить, вкинуть у його шипшину з решета і дать закипіти раз. Вийнять друшляком просто в слоїк, оцет поварить ще і залить гарячим. Завязать, як зовсім прохолоне.

### 498. Черешні або вишні.

Цим способом добре межити усякі черешні, а вишні тільки дуже м'ясисті і не соковиті. Вибравши черешні чи вишні найбільші, повиймать обережненько кісточки. Покласти на глибокий таріль і налить міцним оцтом так, щоб черешні в ньому плавали. Накривши серветкою, поставить на холод до завтрього. На другий день злить оцет, а черешні пересипать цукром, тільки цукру небагато (на 1 ф. ягід—$^3/_4$ ф. цукру). Дать стоять їм з цукром ще добу. Тоді обережно перемішать черешні з соковиком срібною ложкою. Через години дві знов перемішать. Потім зложить у слоїк і завязать вощаним папером. Зберігать в холодній коморі. Коли б з'явилась цвіль, злить увесь сік, дать прокипіти, прохолодить і знов залить.

### 499. Кавуни́.

Солються точнісінько так, як і огірки ніжинські (№ 523).

### 500. Цві́тли.

Спекти червоних буряків, почистить, порізать на тоненькі кружалки, зложить у слоїк, пересипаючи тертим хріном, залить переваренем холодним оцтом. Инакше роблють так: одварюють червоних буряків, ріжуть тоненько на кружалки, перемішують з тертим хріном і заливають в слоїку буряковим квасом.

### 501. а) Печери́ці.

З білих, свіжих, молодих печериць обережненько зчистить ножиком шкурку і корінець. На 1 ф. печериць вичавить сік

з 1 цитрини, улить 3 ложки води, щіпку соли. У ринку влить 1 скл. води, покласти приготовані печериці, поварить на сильному вогні хвилин 3—5, не більше. Скоро прохолонуть, накладать у слоїки не повно, налить тим соком, що в ньому варились, завязать пузирем і, обгорнувши сіном, поставить в котел чи рондель, налить холодною водою і варить од тієї хвилини, як закипить, годину. Виймать з котла тоді, як слоїк буде зовсім холодним. Держать в холодній, але сухій хаті. Взімку вживать, як свіжі.

### 502. в) Печериці.

З молодих печериць здерти шкурку, обрізать корінчики, одварить в солоній воді, налить холодним оцтом, перевареним з лавровим листям, перцем і сіллю. Зложивши в слоїк, завязать пузирем.

### 503. Рижки.

Свіжі добрі рижки витерти насухо. Покласти в ринку на гарнець рижків 4 скл. свіжого гарного масла і тушкувать на лехкому вогні, струсюючи ринку, щоб не підгоріли. Скоро масло зробиться прозорим, покласти в слоїк, обвязать пузирем, поставить в котел чи рондель з холодною водою, переложить сіном і варить хвилин з 20 з того менту, як зачне кипіти. Покинуть у воді, щоб прохололо. Коли треба вживать взімку, ставляють слоїк в теплу воду, потім потроху додають гарячої, поки масло не ростопиться. Тоді розвязать, вийнять рижки ложкою, а краще вилить на друшляк. Рижки переложить в ринку, облить свіжим гарячим маслом, а масло з рижків вжить до смаженини.

### 504. Рижки солоні.

Не мить, а добре витерти рижки. Уложить в череп'яну посудину, пересипать сіллю, наложить кружечок та гніт. Пильнувать, щоб рижки пустили сік, бо инакше треба залить росолом.

### 505. Сливи (моживо).

Вибрать сотню недоспілих великих слив. Поколоти голкою і кидать у миску. Покласти в мідницю 2 ф. цукру, налить склянки 3—4 доброго оцту, великий шматок цинамону і 30 гвоздичинок. Мішать, щоб цукор роспустивсь, дать закипіти і гарячим злить на сливи. Покрить миску і зоставить до завтрього. На другий день злить соковик, дать закипіти і знов облить сливи. На 3 день поставить соковик вкупі з сливами на вогонь і, скоро піде пара, зараз вибрать сливи друшляком і перекласти в горщик. Соковикові дать покипіти, здійняти з вогню і зараз же вилить з мідниці. Як трохи прохолоне, процідить на сливи. Тільки на другий день завязать вощаним папером і винести в прохолодне місце.

### 506. Морéлі (жердéлі).

Морелі межуть таким самим способом, як і сливи.

### 507. Гарбýз.

Порізать гарбуз довгими шматочками і дати йому закипіти тільки раз в оцті з цукром, цинамоном, та гвоздикою; викласти в слоїки, процідить оцет, доварить його і, як прохолоне, залить ним гарбуз. На 4 скл. оцту—1½ ф. цукру.

### 508. Мóрква (меживо).

Взять самої молоденької моркви, коли змога однакової завбільшки. Як що часом велика,—то розрізать вдовш. Зрізать зеленкуватий вершок, спарить окропом і зчистить пальцями, а не ножем лушпину. Кинувши в злегенька посолений окріп, дать моркві зваритись так, щоб вона зоставалась твердою. Вийнять на чисту серветку і злегенька пригнітити иншою серветкою, щоб вичавить всю воду, але робить це дуже обережно, аби не помяти моркви. Покласти в миску, налить до-повна оцтом. Зоставить на добу. Вийнять друшляком. Додать до оцту свіжого оцту, трохи соли, дать закипіти, поклавши 2 лавр. листочки, 4 гвоздичинки, кілька чорних перчинок. Залить цим гарячим оцтом моркву, зложену у слоїк, і завязать тільки на другий день.

### 509. Пшінка (мéживо).

Коли пшінка така молоденька, що не довша за палець, ламають її, зчищають пильно всі вусики і кладуть в холодну воду на добу. Потім того кладуть в солоний окріп і дають прокипіти кілька разів. Тоді виймають друшляком на сито і дають збігти воді. Далі перекладають в глибокий таріль і обливають гарячим оцтом. На другий день зливають ввесь оцет, розводють його напів з водою, дають закипіти, збірають шум і гарячим знов заливають пшінку. Увечері пшінку переложить в слоїк і облить свіжим оцтом, що був зварений напів з водою і прохоложений. В слоїку можна пререкладать укропом, цибулею, острогоном і смородиновим листям.

### 510. Кучеря́ва капýста (мéживо).

Брать добру білу кучеряву капусту, розділить її на квіточки, зайве стебло обрізать і зараз кидать в холодну воду, щоб не почорніла. Поставить на плиту рондель з водою. Скоро вода закипить, укинуть в окріп кучеряву капусту друшляком. Як знов закипить, держать на вогні не більш 5 хвилин. Зараз вийнять, покласти в слоїк, залить добрим оцтом. На другий день злить оцет, додать соли, трохи чорного перцю, дать закипіти, процідить і, як прохолоне, залить капусту. Коли оцет за кілька день замутиться, знов злить його, дать закипіти і знов холодним залить капусту.

### 511. Цибу́ля (ме́живо).

До всяких підлев узімку оця цибуля найкраща річ, тому радють робити великий запас. Щоб мати багато дрібної цибулі, в половині травня (мая) треба засадить цілу грядку і межити її зараз, скоро вона буде, як горіх. Перемить, сполоснуть, пересипать сіллю і лишить на добу. На другий день почистить цибулю так, щоб цибулинки були білими і міцними. Тільки чистить або срібним або костяним ножиком, бо як звичайним, то будуть на цибулі чорні плями. Далі цибулю обмить. Тим часом поставить оцет, щоб закипів і кидать у його потроху цибулю; як прокипить раз, виймать і кидать другу. Треба робить це обережно аби цибуля не розмокла. Скоро вона прохолоне, пересипать в слоїк, перекладаючи зіллям, якого треба багато: укропом, острогоном, хріном і чорним перцем. Оцет спарить, прохолодить і залити. Пильнувать, щоб оцет завжди покривав цибулю на кілька пальців. Цього треба пильнувать в усякому меживі.

### 512. Черни́ця.

Перебравши чорницю, перемить і одкинуть на решето. На 5 скл. чорниці взять 1 ф. цукру, розвести цукор в оцті, додать цинамону, гвоздики і щіпку соли. Скоро оцет закипить, усипать чорницю і дать покипіти дуже недовго, щоб жадна ягідка не луснула. На другий день перемішать ягоди в оцті срібною ложкою і розлить по слоїках. Завязать вощаним папером.

### 513. Те́рен.

Вибравши великі ягоди, поставить на вогонь в холодній воді. Скоро закипить, миттю одкинуть на решето. На 3 ф. терну—2 скл. оцту, 1 ф. цукру, а ще краще меду, гвоздики і цинамону. Спаривши оцет з цукром та прянощами, укинуть в гаряче всі ягоди. Скоро прогріються, здійняти, не даючи кипіти. Після цього оцет поварить ще окремо, щоб упрів, прохолодить і налить на ягоди. Через тиждень знов злить оцет, дать прокипіти, прохолодить і налить знову.

### 514. Я́блука мо́чені.

Вибірать яблука самі бездоганні, найкраще антоновку. Не мить, а добре обтирать їх мякенькою полотниною, класти в кадовб, перекладаючи кожен шар соломою, листям смородиновим. На горі повинно буть як найбільше соломи. Взявши 10 ф. житнього борошна, 5 ф. гречаного і 5 ф. солоду, запарить $2^1/_2$ відрами окропу. Накрить кадовб і дать постояти в кухні добу. На другий день процідить це на сито, додать 2 ф. меду, 2 ложки соли, добре розмішать і залить яблука так, щоб покривало солому. Покласти кружечок і невеликий гніт. Держать в холодному льоху. Що-тижня збірать цвіль, перемивать кружечки, і, коли треба, зверху мінять солому.

### 515. Капýста шаткóвана.

Взявши скільки треба головок доброї білої капусти, пошаткувать їх, перемішать добре з сіллю та кміном. Укладать у бочку, дуже добре убиваючи її, аж поки не з'явиться сік. Скоро кадовб буде повний, зоставить його в кухні, а капусту частенько проштрикати дубцем, щоб виходила гіркота. Через тиждень спробувать; коли капуста не гірка, закрить чистою полотниною, далі кружечком, винести в льох і нагнітить. Треба пильнувать, щоб усе було чисте—кадовб, сіль, капуста. Кмін треба пересіяти і перемити. Льох повинен бути в міру холодний і не вохкий. Набірать капусту тілька ложкою, а не руками. Часто треба перемивать кружечки і полотнину. Гніт повинен бути чистий. На 15 відер капусти—гарнець соли. Кміну—5—5 склянок.

### 516. Капýста сíчена.

Приготувать кадовб чи барило, випарить і вимить чисто. З капусти здерти верхні пелюстки, вийнять качан, класти у кадовб тільки чисту капусту без ніяких плямок, сікти сікачкою. Як добре посічеться, вийнять у чистий кош і посолить. На відро капусти треба одну ложку соли. Пересипать капусту в приготований у льоху кадовб, яко мога краще убиваючи її. Як буде кадовб повний, закрить кружками і нагнітить. На другий день знов доложить капусти, щоб кадовб був повнісінький, закрить полотном і добре нагнітить.

### 517. Баклажáни.

Зібрать стиглі, гарного ґатунку баклажани, наложить повну посудину і тушкувать на плиті, вимішуючи ложкою, щоб не підгоріли. Як зваряться, протерти на рідке сито, посолить добре, розливать по пляшках. Кожну пляшку закоркувать злегенька папером і загорнуть в сіно. Наливши холодної води в котел, поставить пляшки, щоб спроквола нагрівались. З того ж менту, як вода закипить, варить $^1/_2$ години. Тоді залишить пляшки в котлі, доки зовсім не прохолонуть. Потім вийнять, добре закоркувать, засмолить і поставить у льох.

### 518. Баклажáни солóні.

Взять чисте барило, уложить шарами баклажани доповна, забить барило і засмолить. Налить, крізь дірочку збоку, розсолу, заткнуть і закопать у лід. На відро води $1^1/_4$ ф. соли.

### 519. Журавúна.

Щоб зберегти на зиму журавлину, одкидають гнилі попсовані ягоди, насипають добрими ягодами слоїки і, наливши їх холодною водою, ставляють на холод. Таким робом журавлина зберігається цілу зіму.

### 520. Гірчи́ця (муштáрда).

Просіявши 1 ф. гірчиці, добре розмішать з 1 ф. цукрової пудри. Заварить у ронделю 1 пляшку оцту з 5 шт. лаврового листя, з 10 зернами перцю (хвехверю), 10 зернами гвоздики і щіпкою соли. Процідивши на густе сито, залить цим окропом гірчицю, розмішать, щоб не було грудок, додать ложку прованської олії, зложить у слоїк, завязать серпанком і поставить днів на 6—12, щоб зникла гіркота. Потім обвязать папером.

### 521. Картопляне бо́рошно.

Вимить картоплю в воді, щоб була зовсім чистою. Натерти картоплю на тертушці, покласти в кадовб, налить водою, дать вистояти, осісти, перелить на сито в инший кадовб. Гущу вичавить і тверду частину викинуть. Через кілька годин на дні кодовбу з'явиться крохмаль. Воду обережно злить, налить чистою водою, перелить у ночви (нецки), дать вистояти і знов злить. Зверху буде чиста вода, крохмаль на дні. Робить так, поки крохмаль не буде чистим. Тоді виложить його на рядно і підсушить чи на сонці, чи на печі. Як підсохне, протерти на сито, виложить у торбину чи слоїк, завязать і держать у сухому місці.

### 522. Сало.

Одгодовану добре, і саме найкраще, хлібом, свиню заколоть у груди під праву лопатку ножем костоломом. Обережно обсмалить, щоб шкура не порепалась, задля чого поливають свиню водою, кладуть на неї солому і запалюють. Це роблють кілька разів. Після цього обливають її холодною водою, накривають соломою, щоб вона спітніла, одпарилась і щоб пригара одлипла од шкури. Потім того обскромадити шкуру, щоб була чистою і зовсім білою. Тоді обмить чистою водою і тельбушити. Сало різать на смуги, вдовш всієї свині, завширшки 3 вершки. Ці смуги порізать на квадрати. Взять здір з цієї свині, шматки сала обтирати сіл'ю, засипать їх нею і складать у сальник. Наложивши добре, зашить ниткою, обвязать навхрест міцно і поставить у ночвах на добу, а потім повісить на повітрі чи в шопі, тільки не в вохкому місці. Через місяць можно їсти.

### 523 а). Огірки́ ніжинські.

Перш за все треба дуже добре випарить і висушить кадовб. Вибірать огірки—зовсім молоденькі, що саме зірвано з грядки. Збірать їх треба після одного або кількох дощів, але ні в якому разі після суші. Найкраще збірать уранці, як ще роса, і солить того ж таки дня. Коли ж не можно, то держать їх в холодній воді, а ще краще на льоду. Устелити дно кадовбу зіллям: укріп, острогон (тургун), чебрець, листя смородини, вишневе і дубове. Покласти одну — дві головки

часнику, кілька коренців хріну. Все це перелить водою на решеті і посікти. Зілля треба брати більше ніж листя вишневого і дубового, а всього взагалі багатенько. Коли кадовб не дубовий, додать трошки дубової кори, од неї огірки міцнішають. Росіл: на відро води—фунт соли. Росіл повинен покривать огірки. Накрить кружечком, гніту не класти. Під кружечком зілля повинно покривати огірки товстим шаром. Брати огірки можно тільки чистою деревяною ложкою. Раз-у-раз покривать зіллям. Коли солють огірки молоді — росіл роблють з води холодної, сирової; коли старі—з перевареної, прохоложеної. Щоб зберегти кольор, кладуть у росіл трохи салітри. Ще дуже добре, коли кожен огірочок обгорнуть хріновим листочком. Скоро все добре уложиться, наливають росіл. Дають постояти кілька годин, щоб бачити, чи не тече де часом. Потім того долить росолом до-повна, а коли тече, засмолить добре. Забивши як найкраще барило, засмолить його. Тоді спустить барило в криницю чи в річку, привязавши міцними віжками до палі. Або ж закопати в лід чи в землю у льоху. Коли барило не дубове, роблють міцну юшку з дубових гілок з листям і додають до росолу. Од цього огірки бувають міцні й зелені.

### 524 в). Огіркú ніжинські.

Насікти жовтих і взагалі великих огірків і покласти їх товстим шаром на дно кадовба. На цей шар покласти, самих найкращих, вибраних огірків. Потім, обсипавши потовченою сіллю, покласти зверху листя смородини (не шпоришок) і острогону, а хто любить, то й часнику. На це—знов шар січених огірків і так далі, доки не сповниться увесь кадовб. Води не лить—її замінить огірковий сік. Останній шар мусить буть з січених огірків. Затуливши кружками і нагнітивши, поставить у льох. Щоб не було на огірках цвілі, беруть 7 золотників чорної гірчиці і, завязавши в торбинку, кладуть у розсіл.

### 525. Огіркú літні.

Для споживання влітку огірків солють небагато, найкраще в поливяній ринці або в скляному слоїку. Щоб мерщій всолили ся, одрізують обидва кінчика. Перекладають укропом, листям смородиновим і вишневим. Заливають не міцним росолом з сирової води. Накривши не щільно, держуть на холоді. Брать огірки ложкою, а не руками. Через два дні можно їсти.

### 526. Щавель.

Перемить, почистить, порізати щавель, покласти в рондель, варить під покришкою без води 10 хвилин, прохолодить, зложить в пляшки, налить щавльовим соком, закоркувать, завязать, поставить пляшки в котел, переложить сі-

ном, варить годину. Прохолодивши в цій самій воді, держать в льоху.

### 527. Щавель солоний.

Молоде листя без стебла, не перемите, а обтерте од пороху серветкою, посікти добре, посолить до смаку, наложить у пляшки, закоркувать, засмолить і держать в сухому льоху. Коли треба вживать, то відтушкувать на маслі, протерти на сито.

---

# Розділ XI.

# Закуски.

---

### 528. Підпомо́га.

Покраявши дрібненько холодне мясо, варене чи печене, шинку, язик, дичину, всього, що буде на похваті, додають 4 варених картоплин, 2 варених буряків, двоє солоних огірків, маслин, межених грибків, борошна. Покришивши все це дрібно і посоливши, змішують вкупі з мясом, додають, як хто любить, межених вишень, аґрусу або брусниці. Роблють підлеву з 8 ложок оцту з трьома ложками доброї олії, чайної ложечки муштарди, круто звареного жовтка, цукру і соли до смаку, ростирають все це добре, заливають підпомогу і подають. Коли не хотять робити цієї підлеви, то заміняють її муштардовою.

### 529. Підпомо́га з ра́ків.

Порізать почищені ракові шийки, смаженину з телятини, огірки, баклажани, круто зварені крашанки, додать зеленого горошку. Ростерти 1 жовток з кількома ложками прованської олії, додать 2—3 крутих жовтків, ложечку муштарди (гірчиці), цукру до смаку, оцту, соли, укропу і вимішать, як найкраще, з сметаною. Перемішавши цю рідоту з підпомогою, подавать.

### 530. Підпомо́га з ри́би.

Коли зостається часом одварена риба, то виймають кістки, ділють її на шматочки, одварюють 2—3 буряків, 5—6 картоплин, додають 5 солоних огірків, маслин; змішать, посолить, облить підлевою: 1 жовток, 1 ложечка гірчиці, трохи соли. Все це розмішують, підливаючи по краплі прованської олії. Як почне густіщать, додать кілька краплів оцту, знов олії. Поки не буде густою. Все це перемішать з рибою і подавать.

### 531. Закуска з оселедця.

Почистить оселедця, вийняти кістки, потовкти, додать трошки франзолі розмоченої в молоці, розмішати, пропустить через машинку і протерти на сито. Роспустить $^3/_4$ ф. свіжого масла, ростерти його, щоб було біле, розмішать з оселедцем. Тоді додать $^1/_2$ чайної ложки гірчиці, перцю трошки та соли, та $^1/_4$ ф. тертого сиру, розмішать добре все, й винести на лід.

### 532. Кавяр щупаковий.

Див. № 213.

### 533. Меживо з осятриви.

Див. № 210.

### 534. Закуска з шинки.

1 ф. вареної шинки порізать на маленькі шматочки. Вимивши 6 картоплин, одварить і так само порізать. Роспустивши 2 ложки доброго масла, додать почищену, дрібно покришену цибулину. Скоро вона зжовкне, покласти кришеної картоплі, шинки, злегенька посолить, поперчити, додать $^1/_2$ скл. сметани, обсипать сухарями, облить маслом і поставить в духовку на 15—20 хвилин.

### 535. Закуска з риби.

Вимочить добре 3 ф. солоної сули (судака), одварить, повиймать кістки, поділить на невеликі шматочки. Одварить окремо картоплю в солоному окропі і порізать на скибки. Вимочить сухих грибів $^1/_2$ ф., одварить в солоному окропі, покришить. Підсмажить на $^1/_2$ скл. прованської олії 2 цибулини, дать прохолонути, покласти рибу, картоплю, гриби, 10—15 маслин, поперчить, додать $^3/_4$ скл. грибної юшки, протушкувать на лехкому вогні, обсипать сухарями і поставить на 15—20 хвилин в духовку.

### 536. Закуска з яловичини.

Коли зостається часом варена яловичина, то посікти її добре. На 1 ф. такої яловичини покласти 1 посіченого оселедця, $1^1/_2$ скл. тертої картоплі, 2—3 крашанки, сметани стільки, щоб не було густо, ложку масла, підсмаженого з цибулею, перцю, все вимішать і підсмажить на сковороді.

### 537. Витки козацькі.

Див. № 168.

### 538. Закуска з картоплею.

Посікти 2 вимочених оселедця, 1 цибулину, підтушковану в ложці масла, $^3/_4$ скл. сметани, 2 крашанки, маленьку франзолю, намочену і вичавлену, звареної і протертої картоп-

лі, перцю. Все перемішати, виложить в рондель, намащений і обсипаний сухарями і пекти $^1/_4$ години. Подавать.

### 539. Оселе́дець з я́блуками.

Вимочений оселедець посікти добре, покласти вимочену франзолю, масла свіжого, два кислих, як найкраще, посічених, яблука, ложку сметани, ростерти. Надать форму оселедця, приложивши головку і хвіст.

### 540. Карасі́ в смета́ні.

Див. № 171.

### 541. Оселе́дець до підле́ви.

Добрий оселедець пересікти з окрайцем франзолі, розмоченим у вершках. Покласти на таріль, давши форму оселедця і, притуливши голову й хвіст. Зварить круто крашанку, оддiлить жовток од білка. Жовток розтерти з ложкою міцного оцту, та ложечкою гірчиці, трошечки посолить, додать ложок зо-три доброї сметани, вимішать добре і полить гарненько оселедець. Білок дрібно посікти з зеленою цибулею і притрусить зверху, обклавши навкруги кружалочками з свіжіх огірків, червоних баклажанів, та цибулі. Взімку обкладать кружалками свіжо підсмаженої в олії картоплі, печеного червоного буряка, квашених огірків, та маслинами з цибулею; зелена цибулька мусить бути в кожнім хазяйстві цілий рік. На зіму її садють в горшки, або в деревляні скриньки, держуть на вікні у кухні.

### 542. Тара́ня.

Див. № 172.

### 543. Тара́ня з ме́дом.

Див. № 173.

### 544. Оселедці межені (для споживання влітку).

З добре вимочених оселедців, розрізаних удовш, виймаються кістки і счищається верхня шкурка. Потім обидві половинки злучаються і кладуться в слоїк. Поклавши шар оселедців, кладуть шар солодких яблук, розрізаних на кружалки і обчищених од шкурки і зерна, на яблука посипають трохи перцю і поливають прованською олією. Сповнивши так увесь слоїк, завязують його пузирем і ставляють у льодовню.

### 545. Оселедці ме́жені.

Вимочувать оселедці 24 години, обрізать головки і хвостики, перевязать один з одним і повісить на 12 годин, щоб обсохли. Тоді налить на сковороду прованської олії і злегенька підсмажить оселедці з обох боків. Виложить у полумисок, посипать білим. чорним і англійським потовченим пер-

цем, переложить кружалочками цитриновими і залить спареним, холодним оцтом, додаючи з сковороди і прованської олії.

### 546. Чабак.

Див. № 174.

### 547. Кашка до ляпунів (млинців).

Великий жирний оселедець вичистить, вийнять кістки і пересікти з солодкою цибулею на гамуз, перемішать з холодною дуже густою свіжою сметаною, подавать до гарячих ляпунів. Можно подавать з хлібом і до чарки.

### 548. Оселе́дець сма́жений.

Добре обмить великий оселедець в теплій воді, а потім вимочить, міняючи часто воду. Як добре вимокне, обтирають папером і начиняють тертою картоплею, перемішаною з олією, перцем і цибулею. Зверху оселедець обсипають борошном і смажуть на олії.

### 549. За́куска з ри́жом.

2—3 цибулини підсмажить з 2—3 ложками масла, змішать з $^3/_4$ скл. звареного рижу, 12 — 18 зварених і ростертих картоплин і 2 чищених і дрібно посічених оселедця. Зложивши все в бляшаний рондель, обмастить, обсипать сухарями, поставить у піч, щоб загнітилось, і подавать.

### 550. Закуска з я́блуками.

Вимочить у молоці 3 невеликих оселедця, здерти шкурку. Повиймать кістки, додать дрібно посіченої цибулі, 1 скл. сметани, 2 крашанки, $^1/_2$ франзолі, намоченої в воді і вичавленої, 1 скл. вареної ростертої картоплі, 2 яблука протертих на тертушці, перцю до смаку. Перемішавши все це добре, покласти в намащену і обсипану сухарями форму і поставить на $^1/_2$ години в піч.

### 551. Оселе́дець з крашанка́ми.

Почистить вимочений оселедець, розрізать на двоє вдовш, повиймать кістки, витерти насухо бібулою (папером, що вбірає в себе рідоту), вмочать у крашанку, збиту з водою, обсипать булкою і смажить на гарячому маслі. Перегорнуть на другий бік і тоді вбить на сковорідку 2—3 крашанки, що лежали перед цим хвилин з 5 в холодній воді. Подавать поки гаряче.

### 552. Ра́ки.

Вимить добре раки кілька разів, покласти пучечок зеленої петрушки, зеленої цибулі, укропу, соли, перцю, улить склянку води, поставить на вогонь, покрить, струшувать і мішать. Скоро зварються, облить їхнім власним соком і подавать.

### 553. Ра́ки в смета́ні.

Див. № 214.

### 554. Ра́ки з на́чинкою.

Див. № 215.

### 555. Ря́жанка.

Налить 5 скл. молока в поливяний горщик і парить на помірному вогні, поки не зробиться жовтим. Пильнувать, щоб не підгоріло. Як спариться і прохолоне, влить 1 скл. або й більш доброї молодої сметани і добре вимішать. Скоро сгусне, винести на холод, після чого можно споживать.

### 556. Пару́ха.

Те саме, що і ряжанка.

### 556 а. Пря́жанка.

Те саме, що і ряжанка.

### 557. Самоки́ш.

Кисле молоко.

### 558. Сир ґля́ґаний.

Беруть хляки (ґляґи) з маленького ягнятка, що ще не їло трави, і кладуть їх в сирівець. Уранці на відро свіжого овечого молока ллють три ложки цього сировцю. Молоко звурдиться. Це і буде ґляґаний сир.

### 559. Ри́ндза.

Робиться, як ґляґаний сир.

### 560. Фірма́к.

Овечий сир, оддушений в деревяній формі.

### 561. Дзьо́бавка.

Варють пшеницю і, додавши цукру, меду і трохи соли, подають.

### 562. Гу́слянка.

Гріють молоко, щоб добре скипіло. Тоді одставляють на бік, аби трохи прохололо. Потім переливають у деревяну коновку, що в ній була квасна сметана (коновки після сметани мить не треба). За пів доби молоко згусне і гуслянка готова. Як же зостається часом трохи гуслянки, то досить нею намастить коновку і налить пареного літеплого молока, як за пів доби буде гуслянка.

### 563. Ма́ч'анка.

Ростерти добре 1 ф. сиру, змішать з 2 скл. сметани, посолить, покришить зеленої цибулі і окропу і, перемішавши все гаразд, їсти.

### 564. Солонина.

Див. № 148.

### 565. Печінка в сметані.

Див. № 103.

### 566. Кров.

Раніш кров варють, додають до неї цибулі, шкварків, а потім смажуть і їдять з хлібом.

### 567. Сало смажене.

Береться сало, надрізується з споду до шкури на квадратики в $1/2$ вершка, не торкаючись тільки шкури, і смажиться на сковороді.

### 568. Віґос гультяйський.

Див. № 115.

### 569. Свиняча голова до хріну.

Див. № 147.

### 570. Ковбаса з часником.

На 16 ф. свинини взять 8 ф. яловичини. Добре посікти. Взять 1 ф. соли, $1^1/_2$ лоти салітри, 2 лоти потовченого перцю, 5 зубочків часнику, спекти його і ростерти. Все добре перемішати. Набить кишки, повісить на протяг вітру в холодний час. Через два тижні задимляти холодним димом цілий тиждень. Подавать холодною. Цю ковбасу кладуть у борщ.

### 571. Ковбаса з легенів.

Див. № 167.

### 572. Кровянка з гречаною крупою.

4 скл. гречаної крупи розвести склянкою крови і запарить склянкою смальцю. Вимішать, посолить, поперчить, налить у кишки, поки не прохолола каша, завязать, вирівнять і класти в великий рондель з холодною водою; варить $3/4$ години, перегортаючи, щоб однаково варились. Покришкою не покривать, щоб не полускались. Скоро кровянка буде готовою, винести на холод. Тоді різать на шматки, не дуже товсті і підсмажувать на смальці.

### 573. Шинка смажена з гірчицею.

Нарізать шинку на тоненькі квадратові шматочки, намазать гірчицею, покласти в рондель ложку масла і шинку і підсмажить в духовці, щоб хрустіло. Подавать горячою.

### 574. Сало смажене.

Взявши молодого сала з шкуркою, порізать його. Нагрівши сковороду, покласти сало, обсмажить, перегорнуть;

підсмажить на тій самій сковороді тонко порізані грінки житнього хліба завбільшки, як шматочки сала і подавать вкупі з салом.

## 575. Вужени́на.

Див. № 99.

## 576. Полотки́.

Див. № 121.

## 577. Полотки́ з дичини́.

Див. № 122.

## 578. Ковбаса́.

Порізать на дуже тоненькі шматочки 10 ф. мяса і 2 ф. сала, а другі 2 ф. сала посікти машинкою, покласти перцю пахучого і простого з сіллю, $^1/_4$ ложечки салітри, вимішать все добре і залишить на добу. Потім того покласти дрібно посіченого часнику, розвести теплою водою, начинять ковбаси і підсмажувать з салом та цибулею. Коли не люблють, щоб ковбаса була червоною, не треба класти салітри.

## 579. Ковбаса́ печінко́ва.

Варить телячу печінку хвилин з 20 без соли. Дуже добре посікти вкупі з $^3/_4$ ф. свіжого сала і протерти на негусте сито. Потім того одварить $^1/_2$ ф. сала, порізать на манісінькі квадратики, перемішать з печінкою, посолить, поперчить перцем простим і пахучим. Маленький зубок часнику і маленьку цибулину потовкти з сіллю, вимішать добре з печінкою і начинить кишки. Завязавши, налить гарячою водою і варить $^1/_2$ години. Подавать холодними.

## 580. Са́льник.

Див. № 157.

## 581. Ки́шки.

Див. № 158.

## 582. Ни́рки теля́чі.

Вимить добре телячі нирки, налить водою, щоб покрило їх, поставить варить. Скоро закиплять, взять їх в теплу воду, перемить, зложить в рондель, налить юшкою, варить, щоб зробились мягкими. Тоді повиймать жили, плівки, порізать на тоненькі скибки. Роспустивши $^1/_4$ ф. гарного масла, покласти покришену цибулину, просмажить, покласти нирки, налить $^1/_2$ скл. огіркового росолу, спареного з $^1/_2$ скл. свіжої юшки, 3 дрібно покришених солоних огірків, так само одварених в юшці. Додавши картоплі, соли, перцю, 1 скл. сметани, добре все протушкувать і подавать.

### 583. Ковбаса́-задимля́нка.

Див. № 165.

### 584. Задимля́нка гу́сяча.

Див. № 166.

### 585. Са́льник заді́млений.

Взять не дуже жирної свинини. $^2/_3$ її посікти машинкою, як найдрібніше, а $^1/_3$ посікти і одварить. Додать 2 ложки крови, мякко зварений лизень воловий чи телячий, порізаний на велики кубики. Змішать з сілню, салітрою. Набить цим добре вичищений свинячий сальник. Завязать. Варить у юшці, злегенька посоленій, 2 години. На добу покласти між досточками під гніт. Задимлять з перервами 2—3 тиждні.

### 586. Чепе́ць (Са́льник).

Посолить груднину і свинячу голову і варить $1^1/_2$ години. Печінку і легеню одварить без соли на протязі $^1/_2$ години, потім посікти і посолить. На все це треба $^1/_2$ ф. соли, 1 лот. перцю гіркого і $^1/_2$ лота пахучого. Голову і груднину порізать на шматочки, все перемішать і улить 4 скл. крови, протертої на сито. Набивши цим чепець (сальник), налить гарячою водою і варить $^1/_2$ години. Щоб знати чи готовий, треба проштрихнути булавкою: коли з'явиться не кров, а юшка—виходить, чепець готовий. Вийнявши, обмить холодною водою, покласти на стіл, покрить досточкою і наложить гніт. Через кілька годин винести на холод.

### 587. Ши́нка варе́на.

Див. № 159.

### 588. Ши́нка пече́на.

Див № 160.

### 589. Холоде́ць.

З телячої ніжки зрізається шкурка й мясо, кістки розбиваються і все вариться у воді. поки не зніметься шумовина. Тоді її зливають, а решту полощуть в холодній воді. Додають $^3/_4$ ф. мяса і пів курки, $1^1/_2$ пляшки води і трошки соли. Все це варють 4—5 годин, тоді проціжують на густе ситко і становлять на лід. Вранці знімають шар жиру і підсмажують до холодцю крашанку; нагрівають на невеликому вогню, ввесь час мішаючи; коли з'являються галушечки, то накривають і вихоложують, поки білок не сяде на дно. Тоді ще раз проціжують, наливають у форму і знов вихоложують. Добре підмішать, поки все ще гаряче, сік від смаженини, і пів зубочка часнику добре перетертого.

### 590. Холоде́ць (з свинячих ніг).

Обчистить свинячі ноги, зварить у горщику з сіл'ю, ростерти часник у макотрі, змішать з юшкою, що в ній вари-

лися ноги і, змішавши з ногами, розлить по мисках і прохолодить.

### 591. Г и ж к и́.

Див. Холодець, (№ 589, 590) який так звуть у східній Галичині.

### 592. Пашке́т з теля́чої печі́нки.

Див. № 97.

### 593. Ли́зень ме́жений.

Див. № 96.

### 594. Поре́брина.

Див. № 152.

### 595. Пашке́т з солони́ни.

Шматок солонини натерти на тертушці, змішать з добрим маслом, покласти ложку хатньої гірчиці, добре все вимішать, покласти в форму, зверху легенький гніт і винести на лід.

### 596. Ке́ндюх.

Див. № 155.

### 597. Ке́ндюх варе́ний.

Див. № 156.

### 598. Са́ло з часнико́м.

Січуть, як найдрібніше, свіже, але просолене сало, перемішують з дрібно посіченим молоденьким часником і подають.

### 599. Огірки́.

Солоні огірки кришуться тоненько і подаются з цибулею, покришеною на кружалки, з квасом і олією.

### 600. Миве́рія.

Вирвані з грядки огірки кришуть у миску, солють, додають цибулі (гички або бульви) і їдять з хлібом або з кулешою.

### 601. Леву́рда.

Вона росте дико в лісі. Листя її покришене і посолене їдять з хлібом. Смак має такий, як часник.

### 602. Ву́льба.

Див. № 255.

### 603. Ре́дька.

Ріжуть редьку як найтончими шматочками, солють, поливають найкращою конопляною олією і подають.

### 604. Рéдька з сметáною.

Соковиту, повну білу редьку протирають на тертушку не дрібно, а стрічечками, або дрібно, як найтонче кришуть, як буряк, солють, накривають тарілкою й одставляють на кілька хвилин. Потім того розмішують з доброю густою сметаною й подають.

### 605. Кабачкú.

Див. № 246.

### 606. В á р я.

Зварить окремо: покришенний солодкий буряк, покришений квасний буряк, сливи і квасолю. Тоді, змішавши все докупи, подавать.

### 607. Хрін з квáсом.

Натерти хріну, ростерти його з сіл'ю та олією, розвести буряковим квасом. Їсти з хлібом.

### 608. Буряки.

Одварить кислі чи прості буряки, просолить, покришивши раніш на кружалки, підсмажить на олії, облить хріном з буряковим квасом або з оцтом і подавать.

### 609. Саламáха.

Взявши часнику, потовкти його, посолити, заправити олією. Їсти з хлібом. Не плутати назви цієї страви з *соломахою* (див. № 338).

### 610. Кочерéґа.

Див. № 253.

### 611. Капýста з яблуками.

Пошаткувать свіжу капусту, залить окропом на 10 хвилин, вичавить, залить її $1\frac{1}{2}$ скл. гарячої юшки, додать кислих яблук, масла, перцю, соли, цукру. Покривши, тушкувать, доки капуста не зробиться мякою.

### 612. Капуста з рибою.

Відтушкувать капусту з сояшною чи гірчишною олією. Одварить кілька сухих грибів в невеличкій кількости води, щоб юшка була міцною. Гриби добре посікти, цибулю підтушкувать в маслі. Осятрину свіжу чи малосолону (можно й иншу малосолону рибу) одварить, як прохолоне, порізать на шматочки. В ринку покласти капусту, перемішану з грибами, маслинами, перцем, цибулею, потім рибу і знов капусту. Підливши грибної юшки трохи, поставить у духовку, щоб підтушкувалось. Подавать гарячим у ринці.

### 613. Товче́нка.

Варють біб, квасолю і картоплю,—кожне окроме, потім сціджують з їх дзєму (див. № 57), а квасолю, картоплю та біб зсипають разом у миску, додають до того тертого маку, перцю, цукру, цибулі, закришки, трохи перцюги, перемішують і перетовчують усе разом.

### 614. Капу́ста.

Беруть квашеної капусти, солють, додають тертого хріну, цибулі, закришки, розріджують олією і їдять з хлібом. Таку капусту кладуть і в книші.

### 615. а) Печери́ці.

Смажуть їх на сковороді у маслі, як звичайні гриби.

### 616. в) Печери́ці.

Добре вичищені свіжі печериці солють, заливають двома склянками сметани, розмішаними з повною ложкою борошна, тушкують в духовці, подають. Так само готуються опеньки й инші гриби.

### 617. Сморжі́ з на́чинкою.

Пропускають 2 рази через машинку найкращу жирну яловичину, підсмажують трохи на сковороді у маслі, розтирають з сирою крашанкою, $^1/_2$ скл. сметани і $^3/_4$ скл. товчених сухарів, додають дрібно кришеної смаженої цибулі, перемішують все гаразд і начиняють цим одварені й вичищені в середині сморжі, тоді складають у ринку, солють, масла кладуть на дно свіжого, заливають сметаною, розтертою з 2 ложками борошна і тушкують у духовці. Подають гарячими.

### 618. Баклажа́ни з цибу́лею.

Спарить кілька цибулин, посікти і відтушкувать трохи з маслом чи з прованською олією. Баклажани понадрізувать, вийнять частину середини, поначинять цибулею, перемішаною з тертою черствою булкою, сіллю та перцем, обсипать сухарями і підсмажить на маслі.

### 619. Баклажа́ни.

Вимить і витерти баклажани, порізать сирими на кружалки; коли старі, повиймать зерно і залить такою підлевою: 1 жовток вимішать з ложкою гірчиці (муштарди), 2 ложками гарної прованської олії, додать ложку цукру і ложку оцту.

### 620. Баклажа́ни з цибу́лею та пе́рцем.

Порізать на кружалки, полить оцтом, посолить, поперчить і обсипать зеленою цибулею.

### 621. Баклажáни з смаженúцею.

Зрізавши верх з баклажанів, вичистить їх трохи. Засмажить ріденьку пряженю (смаженицю) з зеленою цибулею, начинить нею баклажани, поперчить і підсмажить на маслі.

### 622. Баклажáни з нáчинкою.

Див. № 258.

### 623. Лопаткú.

Див. № 265.

### 624. Кáшка з сúніх баклажáнів.

З невеликих нестарих баклажанів, у міру запечених, (щоб не перепеклись) виймають середину, дрібно січуть, солють, додають 1 чималу кришену сиру цибулину, і одну таку саму, кришену й підсмажену на олії; обпарюють окропом 3—4 гарних, не дуже стиглих червоних баклажанів, здіймають з них шкурку, кришуть, перемішують все вкупі, додають чайну ложку цукру, поливають міцним оцтом і доброю олією, олії треба у 2—3 рази більше ніж оцту. Вимішують добре, складають у мисочку, обкладають кружалками баклажанів і цибулі і подають.

### 625. Кáшка з баклажáнів.

Спекти гарних синіх баклажанів, прохолодить, вийнять, середину, добре посікти її, покласти дрібно посіченої цибулі соли, перцю, олії прованської, трохи оцту.

### 626. Сúні баклажáни.

Див. № 261.

### 627. Сúні баклажáни з нáчинкою.

Див. № 262.

### 628. Мéживо з сúніх баклажáнів.

Порізать на кружалки сині баклажани, добре посолить і зоставить на годину. Потім підсмажить їх на олії. Нарізавши на кружалки цибулі, теж підсмажить на олії. Тоді складать у ринку або рондель: шар баклажанів, шар цибулі. Протерши одварені червоні баклажани, розвести їх з оцтом і цукром і залить в ринці. Подавать можно і теплими і холодними.

### 629. Мéживо з пéрцю.

Беруть зелений перець, обпарюють окропом і дають постояти. Тим часом варють покришену моркву, петрушку, салєру. Зваривши, солють і начиняють перець. Складають або в рондель або в поливяну ринку. Заливають підлевою, зробленою з червоних баклажанів, з цукром до смаку, з оцтом. Ставляють на лід.

### 630. Баклажáни з сметáною.

Сирі, молоді баклажани, порізать кружалками, посолить, злить трохи оцтом, облить сметаною, перемішать і подавать.

### 631. Баклажáни з огіркáми.

Сирі баклажани ріжуть кружалками з молодими огірками, подають під сметаною й оцтом, як перші, або без сметани.

### 632. Картóпля з сáлом.

Див. № 273.

### 633. Потáпці з сáлом.

З житнього хліба кришуть потапці, натирають часником, підсмажують на салі, подають з шкварками.

### 634. Грибú в олíєю.

Одварюють і кришуть $^1/_2$ ф. грибів, до їх кришуть дрібно солодку цибулю, далі все перемішують, поливають оцтом, через кілька хвилин перемішавши добре, солють, поливають доброю олією й приперчують.

### 635. Червóна рéдька з сúром.

Молоду червону редьку ріжуть тоненькими кружалками й вимішують з 1 сирою крашанкою, 2 склянками сметани і 1 ф. сиру. Посолить, перемішать і подавать.

### 636. Пряжéня.

Набить крашанок у філіжанку, росколотить, додать пшеничного борошна, розвести молоком і смажить на сковороді, мішаючи ложкою.

### 637. Пряжéня з ковбасою.

Взять ковбаси, порізать на невеличкі шматочки і підсмажить на маслі. Тим часом розбить 10 крашанок, влить склянку води і добре підбить ложкою, трохи посолить і, виливши це на ковбасу, смажить.

### 638. Пряжéня гуцýльська.

Беруть доброї свіжої сметани і стільки ж давнійшої, квасної. Б'ють двоє-троє крашанок і підбивають трохи кукурузяним борошном, а, посоливши, смажуть і закришують.

### 639. Смаженúця.

Намастивши сковородку маслом, обсипають її сухарями. Тоді вбивають крашанки по одній, солють їх, посипають перцем і дрібно посіченою цибулею. Далі, положивши на кожну крашанку по шматочку доброго масла, ставляють на самий великий жар чи вогонь. Подають на сковородці.

### 640. Пряжо́ня з печери́цями.

$^1/_4$ ф. печериць почистить, покласти в холодну воду, додать соку з $^1/_2$ цитрини. Вийнявши з води, дуже дрібно порізать, просмажить на сковороді з 2 ложками гарного масла, трохи соли і перцю. Розбивши 6 крашанок, збить їх, улить на сковороду з печерицями, змішать і засмажить.

### 641. Пряжо́ня з ши́нкою.

Покласти на сковороду $^1/_4$ ф. шинки, порізаної на шматочки з салом, що з нею. Скоро шинка підсмажиться, вбить по одній 6 крашанок, не мішаючи. Покласти трішечки перцю. Як буде готовою—подавать.

### 642. Пряжо́ня з зеле́ною цибу́лею.

Порізать дрібно зелену цибулю. Збить 6 крашанок, процідить, змішать з цибулею. Ростопивши $1^1/_2$ ложки гарного масла, вилить на гаряче масло крашанки. Як буде готовою—подавать.

### 643. Пряжо́ня з сухаря́ми.

Потовкти і просіяти сухарі з булки. Ростопивши 2 ложки масла, покласти сухарі, злегенька підсмажить їх в маслі, вбить 6 крашанок, посолить трішечки, поперчить. Подавать.

### 644. Крашанки́ до хрі́ну.

Одтушкувать ложок зо 2 тертого хріну з ложкою масла, влить сметани, нагріть на плиті, вимішуючи ложкою, посолить, додать щіпку цукру, трохи оцту і, увесь час вимішуючи на плиті, заварить. Коли рідке, додать борошна; крашанки зварить круто, порізать на двоє. Виливши підлеву на таріль, обложить крашанками.

### 645. Крашанки́ з на́чинкою.

Кілька зварених круто крашанок порізать на двоє ушир. Вийнять жовтки, протерти на сито, додать протертого масла до смаку. Все це добре ростерти, посолить, посипать пахучим перцем і начинять білки.

---

## Розділ XII.

# Напитки.

---

### 646. а). Варену́ха.

Взять сухих груш, яблук, вишень, слив, родзинки, хвиґ (инжирю) і ріжків, добре обмить, налить горілкою, покласти

меду до смаку і трошки стрючковатого перцю. Закоркувавши добре горщик, як і на запіканку, поставить на 12 годин у гарячу піч. Вийнявши—пить. Гаряча смачніша. Овочі потім їдять.

### 647. в). Варену́ха.

Настоять на горільці сухі яблука, груші, сливи, вишні. Злить всі настоянки докупи, додать липцю, ріжків, інберу, гвоздики, цинамону, налить—міцної горілки і, замазавши горщик, поставить на 12 год. у піч.

### 648. Споти́ка́ч.

1 золотн. цінамону, 2 зол. мушкатного горіху, 1 зол. гвоздики, 1 зол. шапрану, 4 зол. ванілі. Настоять все це на $1/2$ пляш. міцної горілки на протязі 2 тижднів, що-дня збовтувать. Процідить і зварить настоянку з 1 ф. цукру. Процідить на хваналю або бавовну.

### 649. а). Запіка́нка.

Взять імберу, перцю стрючковатого, цинамону, гвоздики, мушкату, курдамону, цитринової цедри—всього цього 4 фунти на відро горілки. Все це вливається у великий горщик, який закривається хлібною шкоринкою, обмазується прісним тістом так, щоб повітря не проходило. Тоді ставляють у гарячу піч на 12 годин. Щоб не зірвало шкоринки, на неї кладуть гніт. Вийнявши з печі, дають прохолонуть зовсім, тоді одкорковують і зливають у пляшку.

### 650. в). Запіка́нка.

Звичайну горілку настояти на цитриновій цедрі. Цієї горілки 8 пляшок налить у бутиль з дуже товстого шкла. Взять 12 золотн. цінамону, 4 зол. бодяну, 5 зол. курдамону, 5 зол. мушкатного цвіту, 2 горіхів мушкатних—все це потовкти, а горіхи стерти на тертушці—і покласти в бутиль. Тоді, цю бутиль обмазать товсто житнім тістом і поставить на ніч у піч, що має дух, як після хліба. Ставить 4 дні підряд, а вранці виймать. Тоді злить і підсолодить, беручи на 2 пляшки 1 ф. цукру.

### 651. Пальо́нка.

Насипать перебраних ягід (малини, вишні, черемшини) в череп'яний, поливяний горщик до-повна. Налить горілкою. Обвязать горщик товстим сірим папером і проштрикнуть папір трісочкою в трьох місцях, а з краю весь замазать і поставить у піч на ніч. Коли на другий день не добре упріє, знов поставить. Потім обережно злить і процідить на зложений учетверо серпанок. Роспустивши в проціженій пальонці цукор, добре розмішавши на вогні, дать закипіти, щоб тільки цукор ростав. Розлить, заворкувать і засмолить. Пить через рік. На 1 ф. ягід цукру брать $1/2$ ф.—$3/4$ ф.

### 652. Гострогля́д.

Міцна горілка.

### 653. Ста́рка.

На 1 пляшку свіжої горілки беруть 5 краплів амоньяку і дуже добре бовтають, сколочують, після чого горілка набуває такого смаку ніби вона довго стояла.

### 654. Полинівка.

Висушують у холодку верхні листочки і квіточки польового полину. Насипають у пляшку з горілкою небагато, не більш, як 1/4 пляшки. Як постоїть тиждень-зо два, п'ють.

### 655. Мокру́ха.

Взять 2 пляшки спирту, вкинуть у них цедри з 2-х померанців і декілька гвоздичок і поставить у тінь на 2 тижні. Після цього додать пів пляшки вишневого соку; коли настоянка буде занадто міцною, то треба збільшить кількість соку. Перемішавши, профільтрувать на бібулу і в закоркованих пляшках зберігать не менш, як пів року. На смак мокруха схожа з закордонними лікерами і ніхто ніколи не вгадає з чого її зготовано.

### 656. Куса́ка.

Беруть міцну горілку, додають імберу, курдамону, то-що і найбільше перцю. Коли хочуть, щоб мерщій набралась, ставляють у гарячу піч.

### 657. Пі́нна.

Настояти горілку на протязі 2-х тижднів на ялівцевих ягодах, взявши 1 пригоршню на 2 пляшки горілки. Зливши, перелить в инший бутиль на цедру з 2-х цитрин. Через 5 день злить, процідить. Ложечку потовченого інберу перемішать з 3/4 ф. цукру, всипать у бутиль і налить проціженою горілкою. Поставивши на сонце, струшувать що-дня, знов процідить, розлить, поставить в холодне місце і вживать не раніш, як через 6 місяців.

### 658. Водяні́вка.

Горілка, що настояна на бодяні. Робиться, як полинівка. Див. № 654.

### 659. Тютюнко́ва.

Горілка настояна на тютюні.

### 660. Кантаба́с.

Беруть бруньки з смородини (не шпоришок), насипають 1/2 бутиля і наливають доповна доброю горілкою. Бутиль об-

вязують чистенькою полотниною, ставляють на сонце і держуть так не більш шости тижднів. Потім того проціжують на чисте полотно, дають устоятись, зливають, коли треба, знов проціжують, розливають по пляшках, закорковують дуже добре гарними затичками, зберігають в сухому льоху. Чим старіший буде кантабас, тим краще.

### 661. Калгані́вка.

Беруть добру горілку і настоюють на калгані.

### 662. Ганусівка.

Горілку настоюють на ганусі.

### 663. Споти́ка́ч з га́нусу.

$^1/_8$ ф. свіжого ганусу вимить добре і висушить в холодку. Висипать на аркуш білого паперу і покачать по ньому качалкою, начавлюючи як найсильніше. Усипавши у слоїк, налить 2 пляшки спирту, покрить і дать стоять з вечора до ранку, процідить на чисту полотнину. 5 ф. цукру роспустить з 12 скл. води на вогні. Скоро закипить і зберуть шум, здійняти з вогню, розмішать з спиртом, улить у бутиль і покласти туди ж таки тріщечки коляндри, цинамону, гвоздики і цедри з одного померанця. Збовтувать що-дня. Через 4 дні процідить на хваналю (флянелю) і розлить по пляшках. Пить не раніш, як через 6 місяців, а як пізніш, то ще краще.

### 664. Чемері́вка.

Горілка, настояна на чемериці.

### 665. Травня́к.

Сухої дикої горобини 12 фун. По $^1/_4$ ф. трав: полиню, смородяного листя, ревеню, любисткового корню, маленьких соснових шишечок, сушеної померанцової цедри, біж-дерева; по $^1/_2$ ф. таких трав: кашки білої, кашки червоної, майрану, шавлії, мняти, золототисячнику (сердушнику), ялівцевих ягід, солодкого корню (солодичу); по $^1/_8$ ф.: чорнобілю, петрового хреста, кануперу. На все це вилить в бутиль 2 відра доброї міцної горілки. Настоювать 6 місяців.

### 666. Терні́вка.

Робиться так само, як сливянка. Див. № 676.

### 667. Моче́на.

Взять однакову кількість цедри з цитрини і померанцю, висушить її на сонці, щоб лехко ламалась і настоять на горілці місяців три. Потім того покласти в бутиль нової, так само висушеної померанцевої цедри, і налить її проціженою першою настоянкою. Дать настоятись ще місяців 4—5. Добре процідить.

### 668. Тертýха.

Ростирають суниці з цукром і змішують з горілкою. П'ють ложками; здебільшого жінки.

### 669. Тертýха гетьма́нська.

Перебрати стиглі, гарні суниці, насипать у поливяний горщик, пересипаючи кожен шар цукровою пудрою. На 2 ф. ягід брать $2^1/_2$ ф. цукру. Завязавши горщик чистим папером, поставить на 3 дні на холод. Потім того обережно злить увесь сік, проціжуючи на чисту серветку. Взявши міцні пляшечки, поналивать у кожну на три чверті соку і долить трохи спирту. Пильнуючи, щоб не струснуть пляшечки, добре закоркувать, завязать мотузком і засмолить. Зберігать на холоді, в піску, навстоячки.

### 670. Споти́ка́ч з суни́ць.

Насипають $^1/_2$ пляшки самих стиглих, пахучих, вибраних суниць і додають стільки ж цукру, звареного до темного кольору і потовченого після того, як він висох. Пильнувать, щоб цукор був не перепалений і мав приємний пах. Налить пляшку доповна спиртом або міцною горілкою з додатком великої чарки спирту. Поставить на сонце місяців на 2. Частенько збовтувать, щоб цукор зовсім роспустився. Можна настоювать суниці просто на чистому соковику (сиропі), який наливають на ягоди прохоложеним. Покинуть так на 3 дні, потім процідить на сито, не начавлюючи. Розвести горілкою напів з спиртом, процідить на хваналю (флянелю), розлить, закоркувать. Зберігать в сухому і холодному темнику (льоху).

### 671. Айвівка.

Взять стиглої айви, що лежала на соломі не менш тиждня: вона більш пахуча, ніж свіжа. Витерти її добре грубим рушником. Потім всю айву стерти на тертушці. Взять пучок житньої соломи, як найдрібніше посікти її і перемішать з тертою айвою. Дуже добре вичавить ввесь сік над мискою. На 8 скл. цього соку взять 6 скл. спирту або міцної горілки, 2 ф. цукру і $^1/_2$ палички ванілі, дрібно покришеної. Все вкупі покласти в бутиль, перевязать полотниною і дать стоять тиждень, збовтуючи що-дня. Процідить 2 рази на хваналю і розливать дуже обережно.

### 672. Померанцівка.

Зварить сироп з 2 ф. рафинадного цукру і 2 пляшок води, змішать з 4 пляшками спирту, влить у бутиль, всипать цедри з 4 або 5 товстошкурих померанців і поставить у тінь на 3—4 дні. Профильтрувать на бібулу і розлить по пляшках.

### 673. Горобі́нівка.

Робиться так само, як і проста вишнівка, але позаяк горобина мало випускає з себе соку, то можна замісць спирту

наливать її доброю міцною горілкою. Після двох тижднів злить настоянку, процідить на бавовну і, коли хто хоче, підсолодить густим сиропом.

### 674. Дулі́вка.

Робиться, як айвівка. Див. № 671. Беруться груші—дулі.

### 675. Сливови́ця.

Насипать стиглої, дуже солодкої, трохи вже зморщеної венгерки в бутиль не повно. Налить спиртом. Покинуть на 6 тижднів. Злить спирт, закоркувать. На венгерку налить рідкого соковику (сиропу) до-повна. Через 3 тижні злить, перемішать із спиртом, процідить на хваналю або бібулу (фільтрувальний папір). Розлить. Пить не раніш, як через 6 місяців.

### 676. Слив'я́нка.

У бутиль з широкою шийкою насипать повно стиглої угорки, налить доброго спирту, закоркувать і поставить в темному місці на 4—6 тижднів. Після цього злить увесь спирт, а в бутиль насипать цукру-піску—скільки вміститься або ж налить холодного сиропу, зробленого по пропорції: на 1 ф. цукру 2 пляшки води. Роспускаючись, цукор витягатиме ввесь спирт із слив і через два тиждні повинен роспуститись. Тоді цей плин знов зливають і змішують з злитим раніш спиртом. Фильтрують на бібулу і в закоркованих пляшках зберігають на протязі півроку, після чого можно пить.

### 677. Цитринівка.

Цедру з свіжих, добрих 12 цитрин настоити на протязі 24 годин на 8 пляшках спирту 80° в бутилі. Сироп приготувать з 4 ф. рафинадного цукру і 4 пляшок води, причому увесь час треба бармувать (збірать шум). Коли він закипить 2 рази, його зараз же переливають у звичайний горщик і вливають увесь спирт, проціжуючи на серпанок, щоб не проскочила цитринова цедра. Треба добре перемішать і дать відстоятися. Неодмінно пильнувать, щоб спирт лили у сироп, а не навпаки, бо тоді цитринівка буде каламутною. Фільтрувать не слід, а просто перелить по пляшках. Через два дні вона буде зовсім прозорою.

### 678. Споти́ка́ч з цитри́ни.

Витерти чистенько 10 цитрин і порізать на скибки вкупі з цедрою. Потовкти трохи 2 золотн. коляндри і додать 2 зол. гвоздики. Налить або спиртом або горілкою напів з спиртом. Настоювать тиждень. 3 ф. цукру роспустить в 4 скл. води, зварить густий соковик. Здіймявши з вогню, процідить настоянку в гарячий соковик, перемішать добре, потім процідить знов на шматок бавовни, що покладено в лійку. Розлить.

### 679. Малинівка.

У бутиль насипать стільки стиглої малини, щоб захопила $^3/_4$ його. Далі налить доброго спирту і поставить на 48 годин у тінь в хатній температурі. Після цього злить спирт, викинуть малину, насипать свіжої малини пів бутилі і налить знов на 48 годин тим самим спиртом, але довше держать не можно, бо малина випускає з себе кислощі. Вдруге зливать спирт через бавовну. Взять $2^1/_2$ ф. найкращого цукру, роспустить у воді, зробить дуже густий сироп і потроху розводити його чистою вже малинівкою, добре розмішуючи. Потім розлить у пляшки, закоркувать і поставить на кілька місяців, після чого можно споживать.

### 680. Спотикач з малини.

Робиться з лісової малини так само, як і з суниць. Див. № 670.

### 681. Спотикач з мняти.

Повну пригоршню молодої свіжої англійської мняти налить $1^1/_2$ пляш. горілки. Мняту брать без стебла; поставить на сонце і держать з тиждень. Зварить густий соковик з $^1/_2$ скл. цукру, процідить настоянку на соковик, перемішать і ще раз процідить.

### 682. Вишнівка.

Взять бутиль і четверту частину його засипать добрими вишнями так, щоб половина була з кісточками, а половину було почищено. Тоді налить спирту, закоркувать бутиль і поставить у тінь на 3 чи 4 тижні. Після цього наливку злить у другий чистий бутиль, додать 3 ф. цукрової пудри, закоркувать і поставить в теплому місці, щоб пудра потроху роспускалася. Мішать треба часто до самого дна. Коли бажають, щоб вишнівка була солодшою, треба взять на кожен кухоль вишнівки 2 ф. цукру, зробить густий сироп і, поки він гарячий, потроху розводить вишнівку. Як прохолоне, покласти у лійку чистої бавовни, розлить у пляшки і закоркувать. Пить можна не раніш, як через 6 місяців. Взагалі чим ця вишнівка старіша, тим вона буде кращою.

### 683. Вишнівка старосвітська.

Беруть 68 ф. чорних вишень, товчуть укупі з кісточками і дають шумувати на протязі 3-х день. Тоді додають 15 пляшок міцної горілки, 11 золотн. цинамону, 6 золотн. мушкатного горіху. Все це ставлють в тепло на 8 день. Як зробиться ясною, розливають і додають сиропу 15 фунтів.

### 684. Вишнівка шляхетська.

Влить у бутиль 4 пляшки спирту. Взять 4 ф. цукру, помочить тільки водою так, щоб цукор ростав і зробить дуже густий соковик. Улить його в спирт, змішать. Вишні трохи по-

товкти так, щоб деякі кісточки потовклись вкупі з ними і насипать повний бутиль. Поставить на сонце на 2 тиждні. Профильтрувать на бавовну, розлить по пляшках і закоркувать.

### 685. Вишня́к.

На відро вишень беруть 10—15 ф. цукру і ставлють їх в сулії чи балцанці на сонце, завязавши тоненьким серпанком. Так їм треба стоять 6 тижднів аж поки перешумують. Потім переливають у пляшки і це буде перший вишняк, самий найкращий. Після цього наливають вишні міцною горілкою на 2 місяці і, переливши в пляшки, мають другий вишняк.

### 686. Вишні́вка гетьма́нська.

Насипавши $^3/_4$ бутля добрими стиглими вишнями, з яких половина мусить бути з кісточками, долить бутиль повнісінький спиртом і поставить у льох на 6—8 тижднів, не більше. Після цього спирт злить, а вишні, переложивши в чисту полотняну торбину, видушувать руками, або ще краще під гнітом, аж поки не випустють всі соки. Через добу ці вишневі соки зроблються прозорими, тоді змішать їх з раніш злитим спиртом і розливать по пляшках. Пляшки тра добре закоркувать і засмолить. Стоять цій вишнівці треба не менше року і тоді тільки можно її споживать.

### 687. Перчаківка.

1 відро спирту $90^0$ змішується з $^3/_4$—1 відром води і з сиропом з 5—15 ф. цукру, як кому до смаку. Потім $^1/_2$—$^3/_4$ лота перцьової олії (есенції) розводють спиртом і вливають у горілку, добре сколочують і проціжують. Соковик варють так: на кожен фунт цукру склянка води, вариться $^1/_2$ години.

### 688. Аґрусі́вка.

Всипать у великий бутиль 6 ф. чищеного аґрусу, налить на їх 2 пляшки спирту і 8 кухлів вареної води. Поставить на сонце на 14 день, поки аґрус не спливе нагору; тим часом мішать що дня, а бутиль не закоркувать, тільки завязать серпанком; потім процідить через чисте полотно, додать 4 ф. цукру—піску, добре перемішать, влить в чистий бутиль і поставить на сонце на 24 години, після чого до льодовні на 10 день. Тоді процідить ще раз, розлить в товсті пляшки, бо прості порозриває. Закоркувать і закопать на льодовні в пісок. Затички (корки) засмолювать і добре завязувать мотузком. Через два-три тижні можно пить.

### 689. Порічкі́вка.

Робиться так само, як і аґрусівка. Див. № 688; тільки замісць аґрусу кладуться шпоришки.

### 690. Суницівка.

Робиться, як аґрусівка. Див. № 688. Кладуться суниці.

### 691. Полуничник.

Робиться, як аґрусівка. Кладуться полуниці. Див. № 688.

### 692. Ожинівка.

Насипавши ягід у велику миску, роздушить їх качалкою добре, процідить увесь сік на чисте полотно. Соку взять 1 скл., додать 1 скл. соковику (сиропу) і 2 скл. горілки. Обережно злить, знов процідить на хваналю (флянелю) або бібулу (папір для фільтрування), розлить по пляшках, закоркувать і засмолить. Держать в сухому холодному льоху.

### 693. Морелівка (жерделівка).

Взять самої стиглої і солодкої жерделі, щоб була без плям і не попсована. Вийнять кісточки, а ягоду порізать на манісінькі шматочки. Добре їх подушить і вичавить сік. На 1 скл. соку взять $1^1/_2$ скл. горілки. Дать стоять на холоді цілий місяць. Процідить. Соковик (сироп) додать холодним.

### 694. Дере́нівка.

Взявши бутиль на $1^1/_2$ відра, насипать самого стиглого дерену, пересипаючи його цукром. Завязавши полотнинкою, поставить на сонці на 6 тижднів. Як перешумує вже зовсім, налить 2 пляшки доброї горілки і дать стояти до Різдва. Злить і добре процідить, розвести горілкою, якої завгодно міці, вилить у велику мідницю і нагріть, щоб ледве-ледве закипіло. Зараз же здійняти, прохолодити, розлить по пляшках, закоркувать і засмолить. Держать в сухому льоху. Кожну пляшку треба закопать в цілком сухий пісок. Пить можно через рік. Взагалі чим старішою буде деренівка, тим краще.

### 695. Споти́ка́ч з овочів.

2 ф. журавини, чи малини, або смородини вимить, перебрать, подушить ложкою, поклавши в полотняний ворочок; як сік тече, не душить ягід, щоб був чистий; зварить сироп (соковик) з 2—3 ф. грудкового цукру і $3^1/_2$ скл. води, як на варення, збірать шум, влить сік і ще раз варить; зсунуть на край мідницю, влить пляшку спирту, настояного 1—2 дні на ванілі. Поставить до вогню, мішать поки не почне випаруватись, не давать кипіти. Як прохолоне, злить в пляшки й закоркувати.

### 696. Споти́ка́ч з ка́ви.

6 стол. ложок кави настоять на 3 склянк. холодн. води 24 години, процідить на бавовну, покласти 2 разрізаних вздовж палічки ванілі, зварить і знов процідить на бавовну.

Тоді покласти 2—3 склянки цукру грудками, зварить і помалу з краю плити влить півпляшки спирту, знов підсунуть до вогню і мішать, поки не запарує; держать на холоді.

### 697. Спотикач з акації.

Беруть свіжесенькі квіточки, що ледве роспукались, ощипують їх і насипають в глибокий таріль, пересипаючи кожен шар цукром. На $^1/_4$ ф. акації взять $^3/_4$ ф. цукру. Зверху насипать цукру густим шаром. Покривши серветкою, поставить на холод на добу. Потім того переложить все на чисте сито і змить все з тарілі через сито 2 скл. самої чистої води. Підлить 3 скл. спирту,щоб цукор зовсім роспустився, перемішать добре, розлить по пляшках.

### 698. Спотикач з троянди.

Робиться так само, як і з акації. Див. № 697.

### 699. Спотикач з горіхів.

1 ф. зовсім мяких волошських горіхів. Підрізать кожен горіх на четверо, налить 2 пляшки горілки. Настоювать на сонці 1 місяць. Процідить. Роспустить у горільці 1 ф. цукру, додать десяток кісточок з бросквині або два десятки вишневих, 2—3 гвоздики і трохи цінамону. Розмішать добре і ще дать постоять з тиждень, збовтуючи що-дня, щоб цукор роспустився. Процідить і розлить.

### 700. Старосвітське вино.

Насипать повне барило махрового агрусу і налить горілкою. Дать вистояти 4 місяці. Потім нарізать житнього хліба, намастить його густим сиропом (соковиком). Підсушить на решеті, покласти в барило. Дать ще стояти 4 місяці. Барило держати в темній хаті, але не в кухні і пильнувать, щоб було добре забите. Потім того розлить по пляшках, закоркувать і засмолить.

### 701. Муселець.

Розситити 5 ф. меду відром води і зварити. Потім зточить яку небудь наливку і ягоди налить розсиченим медом, при чому він під цей час мусить бути теплим. Тижднів через два муселець буде готовий.

### 702. Муселець старосвітський.

Взять барилко на 2 відер, покласти в його відро свіжої, стиглої лісової малини або смородини, або на половину того й другого і одно відро сити. Забивши дуже добре, зоставить в холодній хаті, але ні в якому разі не в льоху. Через місяць прокотить барилко по хаті, тільки пильнувать шоб воно було дуже міцне і з залізними обручами. Потім зараз винести у холодний, але сухий льох. Через рік злить у бутиль, долить 2 пляшками доброї горілки. Дать 1 місяць по-

стоять на сонечку, розлить по пляшках, закоркувать добре і тоді пити.

### 703 а). Брага.

Взять просяного солоду і запарить густо окропом. Дать годин 8 солодать. Розвести холодною водою і процідить на ситко. Злить в барилко і поставить на холод на добу.

### 704 в). Бра́га.

½ пуда житнього солоду, ½ пуда яшного, ½ пуда житнього борошна і 1 ф. гречаної крупи. Все це усипать в великий кадовб і як найкраще розмішать, запарюючи окропом. Воно повинно зробитись рідким тістом, трохи густішим за сметану. Потім перелить все в великі горщики, щільно покрить і поставить у гарячу піч на всю ніч і ще на пів дня. Коли виймуть горщики з печі, тісто в їх повинно бути темним і пахтіти солодким. Викинуть тісто в відро з дірчатим дном на житню солому, розмішуючи двома цебрами холодної кип'яченої води. Велику пригоршню сухого хмілю запарить окропом, дать прокипіть і злить на сито цю воду в брагу; коли хочуть, щоб брага була гіркішою, треба класти більш хмілю. Через відро з дірчатим дном крізь солому повинна збігати брага в кадовб. Сюди ж треба покласти фунтів зо два солодких ріжків. Накрить. Дать стояти днів зо два. Тоді на сито злить у барильце в холодному льоху. Додать 1 пляшку спирту і ще 2 ф. добрих цукерок (карамелі), роспущених в окропі. Замісць цукерок можно додать 2 скл. густого сиропу. Коли льох не холодний, то брага буде киснуть, а в пляшках, на льоду, можно держати дуже довго, тільки треба, щоб пляшки лежали.

### 705. Пи́во.

На 8 відер води—6 ф. патоки, ¼ ф. хмілю, ⅛ ф. пеньків горечавки (gentiana), ⅛ ф. пивних дріжчів. Спочатку роблють настоянку з хмілю і пеньків горечавки на 2 пляшках води, після чого проціжують на полотно. Тим часом розводють водою патоку і пивні дріжчі. Всі ці розчини зливають докупи, варють і зоставляють шумувать.

### 706. Пи́во козацьке.

На 2½ відра: хмілю 16 зол., коляндри (Coriandrum sativum S.) 2 зол., патоки ½ ф., хлібного тіста 1¼ ф., цукру ⅓ ф., дріжчів $^1/_{10}$ ф. Хміль і коляндру кладуть раніш на 8—10 пляшок води. Тісто розводють 10 пляшками окропу. Все останнє кладеться в иншу частину води. Змішавши все, дають шумувать. Через тиждень пиво готове.

### 707. Пиво запорожське.

Взявши 3 скл. цукру і ¼ ф. хмілю, ростертого добре з борошном, всипать у гостроверху торбину. Держать торбинку

під крантом з окропом, а під гострий кінець поставить барильце. Треба щоб вибігло 12 пляшок окропу і бігло помірно. Пиво прохолодить у барильці, щоб було настільки тепле, як молоко з під корови. Тоді улить 2 скл. темної доброї патоки і $1/2$ скл. самих найкращих дріжчів і скоро пиво перемусує (перешумує), розлить по пляшках, закоркуват і до споживання держать на холоді.

### 708. Пиво мошногорське.

Взять велику пригоршню сухого хмелю, 10 ф. житнього солоду, $1\,1/2$ ф. цукру або меду. Наливши ще 5 пляшок води, поставить, щоб кипіло $1/2$ години. Скоро прохолоне так, що буде ледве тепле, роспустить у воді на 10 коп. дріжчів, улить туди ж таки, додать води ще 20 пляшок. Все влить в кадовб, накрить рядном і дать перешумувать днів 4. Можно підфарбувать паленим цукром. Взімку воду треба брать теплу. Влітку—холодну. Скоро перешумує, розлить. Держать в льодовні.

### 709. Пи́во бату́ринське.

Взять 2 відра самих стиглих сухих ялівцевих ягід, 1 пуд житнього солоду, 2 ф. сухих яблук або груш, краще кислиць. Солод налить водою і дать закипіти. Коли покипить хвилин пять, здійняти з вогню і зараз усипать ялівцеві ягоди і яблука. Розмішать і влить у барило чи бочку. Налить мякою холодною водою до половини. Забивши, дать постояти добу. Потім щодня наливать відро води, доки бочка не сповниться. Тоді вийнять затичку, а дірку покрить самим серпанком. Буде сильно шумувати. Як перешумує, можна пити. Тим часом, як береться пиво, можно доливати водою, доки буде смачно. Можно зберігать це пиво і в пляшках, держучи їх в льодовні.

### 710. М е д.

Взять 7 ф. меду, розситити $1\,1/2$ відрами води, спарити і процідить. Додать дріжчів і солоду стільки, скільки береться, коли варють пиво з ячміня. Все це вливається в бочку і ставляють напр. в теплий льох, де і зоставляють шумувать од 2-х до 3-х місяців, під цей час бочку треба доливать ситою. Як покине шумувать, злить ситу з дріжчів, покласти прянощів, яких хто любить, і розливать по пляшках. Чим старійший мед, тим він кращий.

### 711. Мед поспі́льний.

20 фунтів меду розситити відром окропу, і дать закипіти кілька разів. Тоді покласти $1/4$ ф. хмелю і поставить у холодне місце, щоб перешумувало. Потім розлить по пляшках і добре закоркувать.

### 712. Мед межигірський.

Добре перемішать 2 відра води з 15 ф. меду, і 4 білками. Варить помаленьку цілу годину. Покласти гілочку зеле-

наго розмайрину, шматочок інберу, трошки мушкатного цвіту, цінамону і 6 гвоздичинок. Як упріє четверта частина і все те, що покладено в мед спливе, а мед зробиться прозорим, тоді здійняти з вогню і прохолодить. Процідивши в барилко, улить в мед ½ скл. свіжих пивних дріжчів. Накрить рядниною і поставить в теплу хату, щоб шумувало. Скоро перешумує, винести на холод, добре забивши барило, і продержать там 7 місяців. Потім розлить по пляшках, закоркувать добрими затичками і держать на льоду.

### 713. Мед журавли́ний.

Взять на пуд червоного меду-сировцю і на 1 четверик журавлини стільки води, щоб після півгодинового кипіння гущі зосталось 4 відра. Прохолодивши до 15°R, зливають у бочку на сито, додають дві склянки пивних дріжчів і, як перешумує, золотник каруку (рибячого ґлею). За для паху кладуть у бочку мішечок з ½ ф. фіялкового пня, перетертого на порох і облитого мятним або цитриновим маслом. Бочку на тиждень ставляють у льодовню, після чого можно розливать по пляшках і—пить.

### 714. Мед цукровий.

6 відер води і 1 пуд цукру поставить на вогонь, щоб кипіло, доки не зостанеться 5 відер. Шум збірать; тоді знять з вогню, перелить у барило, прохолодить, і поставить у теплу хату. Умочить у дріжчі франзолю так, щоб вона вбрала в себе не менш, як 1 скл. дріжчів. Покласти в мед. Коли не буде шумувать, додать ще дріжчів. Як мед пошумує з годину, булку вийнять, а додати ¼ ф. осятрового каруку (клею), ½ ф. покришеного фіялкового корню, з 25 цитрин цедри. Перелить все в дуже міцну бочку, добре забить і поставить на лід на 12 день. Тоді одкоркувать, розлить по пляшках і зберігать у льоху. Пить—не раніш, як через 4 місяці.

### 715. Мед цитриновий.

14 пляшок води, 1 ф. цукру, 15 ф. чистого меду і 10 цитрин. Воду з медом варить на помірному вогні. Всю цедру з цитрин обтерти на цукор і вичавить на його ввесь сік, вибравши геть все насіння. Коли мед увариться і шуму більше не буде, прохолодить його трохи, злить в чисте барило, покласти в його цукор з соком, ½ скл. добрих дріжчів. Поставить коло плити. Скоро з'явиться шум, зараз замазать барило тістом, винести в льох на 3 доби, потім закопать зовсім у лід. Через 12 доб обережно розлить по пляшках, закоркувать їх тої ж хвилини добре і закопать у лід на цілий рік.

### 716. Мед старосвітський.

Гріть у котлі 6 відер води і 20 фун. доброго меду з 9 золот. цінамону, доки не зостанеться 3 відра. Знявши з

вогню, дать прохолонути. Тоді взять невелику булку, обрізать шкоринку, мякоть умочивши в дріжчі, покласти в котел і укинуть щіпку хмелю. Коли шумуватиме не дуже, додать ще 2 ложки дріжчів. Як перешумує з годину, вийнять булку, процідить, улить в добре, міцне барило. Завязавши кожне зокрема в серпанок, покласти 9 золотн. курдамону, 9 золот. покришеного фіялкового корню, 6 золот. гвоздики, 1/4 ф. осятрового карука (клею). Забить барило, як найкраще і поставить на лід на 12 день. Розливши по пляшках, закоркувать, засмолить і держать на льоду. Пить не раніш, як через 2 місяці.

### 717. Мед манастúрський.

Взять 1/4 відра самого кращого чистого меду, без воску і 1/2 відра води. Розмішать і поставить на плиту. З того менту, як закипить, треба щоб кипіло 3 години. Потім того покласти 6 лотів хмелю, завязаного в серпанок з камінцем для того, щоб хміль зостававсь на дні. З хмельом варить годину. Тоді змірять трісочкою і коли виявиться, що тепер менш, як було спочатку, то долить окропом. Долчвши, дать ще раз закипіти, знять з вогню і накрить. Поки мед теплий, процідить його на серпанок в посудину, таку завбільшки, щоб мед зайняв не більш як 4/5 її. Тоді поставить в температуру 18—20°: узімку коло печі, улітку на сонце. Через 3 тижні треба послухать: сильно шумує—залишить його, а коли вже не шумує і чутно пах меду і кріпость, значить він готовий. Перед тим, як цідить його, улить чайної есенції з ложечки доброго чаю і склянки окропу. Обережно процідивши, можно розливать по пляшках і пити не раніш, як через 1/2 року. Чим довше стоятиме мед, чим він буде старішим, тим буде кращим.

### 718. Березовий сік.

В квітні просвердлюють дірку в березі завглибшки 2 вершки і встромляють дудку з бузини, під дудку ставляють відро. Як збереться--скілька треба, класти в його вощини, підсмаженого гороху або гарячого житнього хліба. Ставить у коморі тижднів на півтора, після чого можно пить.

### 719. Березовиця.

Березовий сік варють, поки не зробиться густим і увесь час шумують. Потім додають на кожну кварту, цукру по 1/2 ф. і виннику (винного каміню) по 3 1/2 золотника. Коли добре настоїться, розливають у пляшки, добре закорковують, засмолюють і закопують в землю на кілька місяців.

### 720. Кленóвий сік.

Робиться, як і березовий, тільки в березні.

### 721. Сирівéць.

Прісне тісто з житніх висівок добре висушить. Вийнявши з печі, поламать і положить у кадовб: облить окропом так, щоб пойняло тільки хліб. Дати годин 6 солодать. Розмішать добре, положить кислого тіста з діжи, що в ній місють хліб. Дать йому квасніти добу. Потім того розвести холодною водою, як відстоїться—пить.

### 722. Квас мотронинський.

4 цитрини порізать на кружалки, повиймати кісточки, пересипать ½ ф. цукру і поставити на ніч. На другий день взять на 4 коп. дріжчів, 30 пляшок окропу і дріжчі з цитриною спарить окропом, додать 3½ ф. цукру, накрить і зоставить на добу. Після того розлить по пляшках і в кожну пляшку вкинуть кілька малесеньких шматочків свіжої цитрини без шкурки і без кісточок і 2—4 родзинки. Закоркувать добре і держать в хаті, доки квас в пляшках добре не візьметься пухирьками. Тоді винести на лід. Днів за 2—3 квас буде готовий.

### 723. Квас гайдамáцький.

Роспустить 3 ф. цукру в 20-х пляшках окропу, покласти 8 цитрин, роскраяних на четверо, без кісточок і, скоро прохолоне, улить на 8—10 к. дріжчів і пляшку пива. Процідивши і розливши по пляшках, добре закоркувать і винести на лід. На 3 день, можна пить.

### 724. Квáс ковáцький.

Спарить 3 відрами окропу 4 ф. сухарів і поставить на 8 годин. Розвести дріжчів на 8 коп. з ложкою борошна і ½ скл. настоянки з сухарів і дать зійти. Процідивши настоянку з сухарів на густе сито, всипать 5 ф. цукру, влить дріжчів, вимішать добре, щоб цукор ростав і поставить на 12 годин. Тоді ще раз процідить, розлить по пляшках з маленьким шматочком цитрини, закоркувать, покинуть на 2 годинп в кухні, а потім винести на лід.

### 725. Квас запорóжський.

Поклавши у кадовб 16 ф. житніх сухарів, спарить їх 4 відрами окропу, покрить чистою скатертиною і дать простояти 8 годин. Потім зливши чистий сирівець у другий кадовб, покласти 1½ скл. гарних дріжчів, 4 ф. цукру і 1 цитрину, порізану на кружалки, без кісточок. Коли постоїть ще 8 годин, розлить по пляшках, проціжуючи на серпанок. В кожну пляшку покласти по родзинці, закоркувать добре, поставить у кухні на годин 8—10, доки не почне шумувать.

### 726. Квас гуцýльський.

Кладуть у кадовб (полібочок) яблук: половину солодких і половину квасних. Наливши водою, сиплють нетертого пер-

цю до смаку і накидають скорушини (оробини). Це все постоїть до зіми і квас готовий.

### 727. Квас броварський.

На 1 відро окропу 2 пляшки доброго пива, $1^1/_2$ ф. цукру і $^1/_2$ ф. коринської родзинки, сік з 1 цитрини і цедру з половини її. Накрить і хай стоїть кілька годин. Скоро зовсім прохолоне, покласти в нього дріжчів $^1/_4$ пачки і зоставить в кухні коло плити. Коли зашумує, процідить на полотно і розлить, поклавши в кожну пляшку 2—3 родзинки. Забить новими затичками і завязать. Скоро ледве з'явиться в пляшках шум, зараз винести в льодовню. Через добу можно пить.

### 728. Яблушник.

Стиглі яблука порізать на скибки, нанизать на нитки не щільно і висушить на сонці, на повітрі. Узять барило на $4^1/_2$ відра, усипать туди відро сушених яблук і відро сушених груш, налить кипяченою холодною водою, поставить у тепле місце днів на три, потім винести у льох і хай стоїть не закоркований, а тільки вкритий полотниною, аж доки не мусуватиме. Тоді барило забить. Через три дні можно розлить по пляшках, поклавши в кожну 10—15 родзинок, засмолить і закопать у пісок. Днів через 5—споживать.

### 729. Квас журавлиний.

3 ф. журавлини подушить, налить 8 пляшок води, дать закипіти і процідить. У проціжене всипать $2^1/_2$ ф. цукру, дать закипіти і прохолодить. Розвести в цьому квасу 2 золотн. дріжчів, розмішать, дать простояти цілу добу, розлить по пляшках і в кожну покласти по 2—3 родзинки. Через 2—3 дні квас буде готовий.

### 730. Квас цитриновий.

1 ф. родзинки, $3^1/_2$ ф. цукру, 6 цитрин, роскраяних на четверо, без кісточок, спарить 20 пляшками окропу. Як прохолоне, додать $^1/_5$ ф. дріжчів і покинуть до ранку. Уранці процідить, дать трохи постоять, розлить по пляшках і винести на лід. Через 3—4 дні квас буде готовий.

### 731. Квас малиновий.

2 ф. житнього солоду, 5 ф. лісової малини, 1 ф. сухарів житнього хліба, $2^1/_2$ ф. цукру, 1 скл. роспущених дріжчів. Все вкупі в барилі залить 35 пляшками кипяченої холодної води. Поставить в теплій хаті на тиждень. Скоро перешумує, винести на лід на 2 дні. Обережно злить. У фус (гуща) налить ще кухля з 4 води кипяченої, прохоложеної, розмішать і процідить. Злить вкупі з першою рідотою в великий казан (котел) і дать помаленьку кипіти $^1/_4$ години, збіраючи шум. Тоді процідить на сито; як прохолоне, розлить по міцних пляшках

і в кожну покласти родзинку. Закоркувать, завязать і засмолить. Держать на льоду.

### 732. Льодо́к.

В поливяну посудину покласти ложку меду, чарку горілки, і 2 пляшки води. Розмішавши, ставляють у льодовню і п'ють холодним од згаги. Для хворих найкраще питво.

### 733. Льодо́к сморо́дяний.

Взявши на відро води 4 ф. цукру, розварить його, дать закипіти, зібрать шум. Як буде вода зовсім чистою, прохолодити. Тим часом покласти в чисте барило 5 пригоршнів молодісінького смородяного листя, влить на його 3 пляшки білого вина і відро солодкої води. Забивши барило, засмолить затичку і закопать його в лід. Через 12 день розлить по пляшках з міцного скла, проціжуючи. Пляшки закоркувать, засмолить і держать на льоду.

### 734. Ягодя́нка шляхе́тська.

Взять 10 ф. яких завгодно ягід. Води 16 пляшок. Найкращої горілки 2 пляшки. Умістивши все в бутиль, завязать його серпанком, поставить на сонце, поки ягоди не спливуть на гору. Процідить, усипать 6 ф. товченого цукру. Скоро цукор роспуститься, улить у инший бутиль, щоб був повний, і поставить на лід на 18 день. Потім того розлить. Закоркувать і засмолить. Держать на льоду.

### 735. Ягодя́нка.

Зложить в барильце ягоди чи овочі, що впали з дерева: морелі, груші, малину, смородину, то-що. Всього потроху. Перед цим ягоди добре перечистить і перемить. Налить вареною прохоложеною водою. Держать в теплі, поки перешумує. Покласти ложку дріжчів. Пляшки вибірать дуже міцні. Розлившн, закоркувать, засмолить і держать тільки на льоду.

### 736. Родзя́нка.

Взять 3 ф. доброї великої родзинки, перемить її, одкинуть, посікти і покласти в міцне барило. Налить відро окропу. Дрібно посікти з шкуркою з цитрини і покласти в барило. Додать дріжчів, поставить на лід і через 2 тижні на льоду розлить, проціжуючи, по пляшках. Закоркувать, засмолить, держать в льодовні. Пить не раніш, як через 2 тижні.

### 737. Льодо́к ожи́новий.

Робиться так само, як льодок яблушний. Див. № 741. Коли ожина кисла беруть більш цукру.

### 738. Льодо́к вишне́вий.

Робиться, як льодок яблушний. Див. № 741. Тільки з вишень вичищають кісточки.

### 739. Льодо́к море́левий.

Робиться, як льодок шпоришковий. Див. № 740.

### 740. Льодо́к шпоришко́вий.

Взять 12 ф. шпоришок, можно з аґрусом, але аґрусу небагато. 8 ф. цукру, 3 пляшки доброї горілки, 12 пляшок кринишної води. Воду спарить і прохолодити наполовину. Все це влить в бутиль. Поставить на сонце, доки ягода зовсім не побіліє. Потім розлить через сито в надзвичайно міцні пляшки, забить і засмолить. Закопать пляшки до шийки в пісок, що в коробі, і поставить в льодовню.

### 741. Льодо́к я́блушний.

На 6 ф. стиглих чищених яблук налить 2 пляшки горілки і 10 пляшок прохоложеної вареної води. Улить в бутиль і зоставить на сонці 14 день, завявавши тільки серпанком. Що-дня мішать. Коли яблука спливуть, злить крізь полотнину, додать 5 ф. цукру, покинуть на сонці на 2 години, потім винести в льох на 10 день. Тоді процідить, розлить, вибравши міцні пляшки, закоркувать, завязать і зберігать в льодовні в коробі з піском. Через 3 тиждні можно пить.

### 742. Ка́ва жи́тня.

Вибрать чистого, великого жита, просіять його добре, вимить, висушить і підсмажить на сковороді, як звичайну каву, часто мішаючи, щоб не підгоріло і не пересмажилось, потім перемолоть і варить. На 1 скл. треба брать 2—3 повних ложечки, всипать їх у хваналеву торбинку, спарить окропом, дать добре закипіть, а тоді, щоб осіло. Пить з молоком чи з вершками.

### 743. Ка́ва жолудьо́ва.

Зібрать зовсім стиглих жолудів, довгастих. Увільнить їх од лушпини, розрізать вдовш на двоє і тоді кожну половинку розділить знов на 2 частини. З вечора спарить їх. Уранці злить воду і висушить у печі з лехким духом. Зберігать їх у торбинках в сухому місці, а потім смажить, пильнуючи, щоб не були занадто ясними і не пересмажились.

### 744. Ка́ва буряко́ва.

Вимивши добре буряк, почистить ножем, знов перемить, покришить на кубики і висушить у печі. Смажить потім, як цикорію і молоти, поки гаряче. Зберігать у слоїку. Чим старішою буде, тим смачніша.

### 745. Ка́ва мі́шана.

Беруть 1 ф. кави житньої, 1 ф. кави бурякової і 1 ф. кави жолудьової. Все це добре перемішують, а тоді беруть скільки треба і варють каву.

---

# Розділ XIII.

# Хліб, булки, піріжки.

### 746. Кни́шик.

Тісто робиться, як на піріжки, далі смажиться цибуля на олії або на маслі. У вироблених коржиках завтовшки як палець, видушують посередині ямку, накладають туди цибулі на кожен або сирої капусти. Потім роблють 4 розрізи і зліплюють, як рожан, щоб цибулю було видко. Печуть, як піріжки.

### 747. Туле́ник.

Робиться, як і книш.

### 748. Кни́шик гуцу́льський.

Варену картоплю луплють, товчуть, перемішують з борошном, росплескують і накладають у середину бриндзи, змішаної з чебриком, петрушкою, часником, а загорнувши це у тісто, кладуть зверху овечого масла або солонини і так печуть.

### 749. Кни́шик гуцу́льський пісни́й.

Приготувавши тісто, труть мак, солють його, кришать плодистцю, приросту, чебрику, цибулі, сиплють олії, цукру або меду (закришку цю трохи парють). Приправу накладають у книши і печуть.

### 750. Кни́ши з пшоно́м.

Приготувавши тісто, як на звичайні книши, накладать їх пшоном, приготованим ось як: 1 скл. пшона перемить 3 рази в окропі; зливши воду, налить 1 пляшку молока, розварить, щоб було пшоно мяхким, покласти ложку масла, соли і, як прохолоне, 3 крашанки.

### 751. Піріжки́ пісні́.

Взять на 3 коп. дріжчів, 2 ложки цукру, 4 скл. теплої води, борошна стільки, щоб тісто було молоденьке, помісить, улить 1 скл. соявної олії, вимісить добре і дать війти. Начинку брать якусь пісну.

### 752. Піріжки з рибою.

Добре посікши рибу свіжу, покласти підсмаженого з цибулею масла, риб'ячу печінку, булки, жовток, соли і перцю. Все добре розмішать і підтушкувать. Тісто брать як на піріжки пісні. Див. № 751.

### 753. Пиріжки з ри́жом.

Одварить риж, перелить холодною водою, покласти дрібно посічених крашанок, масла, укропу, петрушки, підсмаженої на маслі, перцю, соли. Понакладать у млинці, що роблються так: росколотить 1 крашанку, додать пригоршню борошна, вкинуть дрібку соли, розвести 1 скл. молока, підбить, щоб не було галушечок і, як що часом буде густе, додать ½ скл. води. Позгортавши млинці, обмастить крашанкою, обсипать сухарями і підсмажить на маслі або смальці.

### 754. Пиріг з жи́тнього ті́ста.

З тіста для питльованого хліба можна робити пирога. 1 ф. сиру ростерти з двома крашанками і посолити. Роскачати тісто дуже тонко в довгастій формі, покласти сиру, накрить другим таким коржем, і смажити на роспущеному маслі або смальцеві. Тісто мусить бути дуже тонке і обидва боки пирога підсмажені.

### 755. Пиріжки́ з яловичиною.

Приготувавши тісто, як сказано під № 772, зробить таку начинку: посікти добре варене м'ясо, покласти масла, тертої печеної цибулі, перцю, соли, ложку юшки і трохи тертої булки, все підтушкувать, а як прохолоне, додать один жовток і добре розмішать. Виробивши пиріжки, дать їм постоять ¼ год., обмастить жовтком і в піч.

### 756. Пиріжки́ з гриба́ми.

Одварюють свіжі чи сухі гриби, січуть, додають підсмаженого масла з цибулею, кладуть 2 ложки сметани, соли, тертої булки, все підтушковують. З цієї начинки і тіста (№ 772) виробляють пиріжки.

### 757. Пиріжки́ з капу́стою.

Взявши тісто, приготоване, як сказано під № 772, ставляють в черепяній посудині в духовку кислу капусту. Скоро вона помякшає, покласти олії, пересмаженої з цибулею, в такій мірі, щоб капуста була досить жирною, і досить багато цибулі. Додать варених, дрібно посіченних, грибів, перцю і соли. Виробивши, пиріжки садовлють у піч.

### 758. Пиріжки́ з си́ром.

1 ф. свіжого сиру нагнітить, потім добре ростерти, протерти на решето, покласти соли, ложку доброго масла, 2 крашанки. Протерти на сито. Улить в рондель 3 скл. води, покласти 1½ ложки масла, соли, дать закипіти, всипать 2¾ скл. гречаного борошна, мішать копистскою хвилин пять, одсунуть на край плити, щоб тісто не прохололо зовсім. Потім вироблять з цього тіста галочки завбільшки як крашанка, обка-

чувать їх у борошно, роскачать потім з кожної тонкий корж, покласти на середину трохи сиру, виліпить пиріжки, покласти в ростоплене масло у рондель, обсмажить з усіх боків, виложить на таріль, подавать до сметани.

### 759. Буреки.

1 скл. води, повну чайну ложечку соли, 2—3 золотн. сухих дріжчів і частину борошна (всього $1^1/_4$ ф.), розчинити, дать зійти, покласти ложечку цукру і ложку соняшної або гірчичної олії. Добре вибить, замісить не дуже густе тісто, вимісить і вибиваючи кописткою, дать зійти, виложить на стіл, розділить на 15—18 частин, роскачать, наложить начинки, виробить пиріжки, дать зійти, намастить водою, квасом або маслом і поставить у гарячу піч хвилин на 20.

### 760. Постоли́.

Тісто міситься, як на вареники, і кладеться сода (на 2 фунт. борошна—1 чайн. лож. соди). Роскачують корж, кладуть перетертий з крашанкою, з сіллю сир і зліплюють в формі постола.

### 761. Манту́ли.

Роблються, як постоли. Тільки борошно вживається кукурузяне і без соди.

### 762. Стовпці́.

Зробитьріденьке, гречане, кисле тісто. Дать йому зійти. Обмастить кухлики олією, поналивать у їх тіста і поставить у піч, щоб пеклись. Їсти з олією. Кухлики—це черепяні поливяні скляночки, що в їх дно вужче за вінця.

### 763. Плачи́нда.

Міситься прісне тісто, роскачується корж, намазується топленим маслом, і перекачується кілька разів. Нарешті в середину кладеться сир, добре перетертий з крашанкою і посолений до смаку. З країв корж розрізується, кінчики закладають на сир і зліплюють одно з одним, як на мандриці.

### 764. Пиріг з капустою.

Приготовувавши тісто, що під № 772, беруть свіжу капусту, дрібно кришуть, обварюють окропом, сціджують, додають круто зварених, дрібно посічених крашанок, трошки перцю просіяного і ложку масла. Розмішавши все добре, кладуть в пиріг, печуть.

### 765. Пиріг з мясом.

Тісто готують так, як сказано під № 772, а начинку, як на пиріжки з яловичиною (див. № 755).

### 766. Пиріг з морквою.

Взять простого пшеничного тіста, що на паляниці, і додать ¼ ф. масла на фунт тіста, розділить напів, тонко рос-

качать одну половину, покласти на бляху; тоді покришить варену моркву, приближно, з миску і 5 зварених крашанок, посолить, розмішать, викласти на бляху, зверху покласти найкращаго масла грудочками, накрить другою половиною роскатаного тіста, вимазать жовтком і поставить у духовку на 25—30 хвилин. Такий пиріг дуже смачний, поки гарячий.

### 767. Пиріѓ з яблуками чи конфітурою.

Замісивши $^3/_4$ ф. борошна, з 6 ложками води і $^1/_2$ ф. масла, винести на холод. Потім це тісто перекачують разів зо 3 через кожні $^1/_4$ години. Зробивши з тіста корж, накладають повидла чи яблук тушкованих з цукром. Зверху кладуть ґрати з того ж таки тіста і печуть в духовці.

### 768. Пиріг з вишнями з сметаною.

Замісить тісто з 1 скл. сметани, повної ложечки нетопленого масла, 1 крашанки, $^1/_2$ скл. цукру, ложечки соли і 1 ф. борошна. Тим часом почистить вишні, пересипать цукром, згодом трохи вичавить і накладать на пиріг. Як він трохи підпечеться, поливають його сметаною і посипають цукром.

### 769. Мандри́ки з капу́стою

Зробить звичайне тісто з 2-х скл. борошна, 1 лота дріжчів, молока, 1—2 крашанок, соли. Як зійде вдруге, виробить коржики, береги коржиків піднять і защипнуть. Наложить капусти, відтушкованої з маслом, цибулею, перцем і сіллю. Береги помазать крашанкою, капусту полить маслом з цибулею і поставить у гарячу духовку. Такі самі мандрики можно робить і з кислої капусти.

### 770. Мандри́ки з си́ром.

Приготовувавши тісто з $^1/_4$ ф. сметани, $^1/_4$ ф. масла, 1 крашанки, $^1/_2$ ф. борошна і, вимісивши його добре, взять 1 ф. сиру, покласти під гніт, протерти на сито, покласти $^1/_4$ ф. сметани, 2 крашанки, соли, ложечку цукру, ложечку ростопленого масла, зимішать, щоб не було грудок. Вирізавши коржики, наложить на їх сир, позщипувать з краю, покласти на намащену бляху, обсипану борошном, обмастить крашанкою, поставить в гарячу піч.

### 771. Бу́лка.

2 ф. борошна і 3 скл. води. Просіявши борошно, $^1/_2$ скл. його покласти в горщик, залить 1 скл. окропу, вимішать, щоб не було грудок. Розвести дріжчі $^3/_4$ скл. води, поставить в тепле місце. Як почнуть сходить, покласти їх в теплу опару (не гарячу), вимішать кописткою, поки тісто не одлипатиме. Скоро зійде, покласти решту води, решту борошна, соли, мішать доти, доки тісто зовсім не одлипатиме од рук, поставить в тепло, покрить. Виробивши булки, дать їм постояти $^1/_4$ год., обмазать водою і в піч.

### 772. Тісто на пироги́ чи пиріжки́.

Висушивши і просіявши 1 ф. борошна, покласти 2 ложки його в горщик. Спарити 1/2 пляшки молока, 1/2 скл. одлить, прохолодить і, в ледве теплому, розвести дріжчі. До решти молока додать 3 грудочки цукру, залить борошно в горщику, добре вимішувать кописткою, щоб не було грудок, прохолодить. Влить дріжчі, що добре зійшли, вимішувать, поки тісто не почне одлипать од рук, поставить в тепло, дать знов зійти. Далі додать 1/4 скл. ростопленого масла, 3 розтертих жовтків, 1, збитий на шум, білок, всипать решту борошна, залишивши 1/4 ф. на роскачування, мішать і поставить в тепло. Як буде готово, виложить на дошку, обсипану борошном і вироблять пиріг чи пиріжки.

### 773. Бу́лка поспільна.

На 7 ф. пшенишного борошна взять 5 лотів дріжчів, розвести 4 скл. води чи молока. Коли бажають, щоб булка довше була свіжою, то додають 10 чи 15 крашанок і 1 скл. масла на 1 ф. борошна, але тоді 6 лотів дріжчів і вже менше молока чи води, щоб тісто не було рідке. Булки замішені на воді обволожують водою чи пивом, а замішені на молоці—крашанкою напів з водою.

### 774. Бу́лка шляхе́тська.

Обпарити 2 ф. борошна молоком, розмішать, щоб не було грудок, а як прохолоне, влить 10 лот. дріжчів і дать зійти. Збить 30 жовтків з 1 скл. молока і, як тісто зійде, обережно влить у його, додаючи 1 ф. топленого масла, 1 ф. цукру, ложечку соли і ще 14 ф. борошна, вимісить, яко мога краще, виробить булки і пекти. Скоро спечуться—зараз же знять з бляхи. До смаку можно додавати родзинки, миґдалю і инших пряноцщів. Краще, щоб тісто було густе, бо воно хоч і не швидко сходить, але не роспливається вшир.

### 775. Бу́лка.

4 скл. борошна запарить густо молоком, ростерти. Улить дріжчів на 15 коп. Скоро зійде, підлить 3 скл. молока, розмісить і поставить,, щоб ще раз зійшло. Ростерти 20 жовтків з 3 скл. цукру, білки збить, все це улить в опару, усипать ложечку соли, чого-сь для пахощів і досипать стільки борошна, щоб тісто було молоденьке, але не рідке. Вимісить, улить 2—3 скл. теплого масла, помісить ще. Скоро тісто добре зійде, виробляь булки.

### 776. Бу́лки до́вгого віку.

6 скл. борошна розвести 4 скл. теплого молока, і поставить в теплому місці, щоб зійшло. Додать 6 скл. теплого молока, 1 скл. дріжчів, густих, як сметана, 2 скл. цукру, під-

сипать трохи борошна, розмішать і поставить, щоб тісто зійшло. Виробивши булки, дать зійти, обмастить крашанкою і пекти в гарячій печі.

### 777. Б у́ л о ч к и.

12—16 скл. борошна, 6 крашанок, 1 скл. масла, 1 скл. дріжчів, 3—4 скл. вершків. Вимісить одразу. Поставить, щоб зійшло. Вироблять невеличкі булочки. Скоро зійдуть, обмастить крашанкою, обсипать цукром з миґдалем. Пекти.

### 778. К а л а́ ч.

2 скл. звичайного пшеничного борошна запарить густо молоком або водою. Як прохолоне, улить на 10 к. дріжчів і поставить зійти, потім улить 7 скл. молока чи літеплої води, покласти соли, неповну ложку борошна, вимісить. Скоро зійде, виробляють калачі, обволодить водою чи олією, дать зійти, садовить у піч.

### 779. Бу́лки звича́йні.

8 лотів дріжчів на 1 гарнець борошна. Кварту борошна розчинити 8 скл. літеплої води чи молока, покласти дріжчі і, як зійде, додать решту борошна. Можно вбить 10—12 крашанок, улить 1 скл. масла чи соняшної олії, повну ложечку соли, вимісить добре і, скоро тісто висходиться, виложить його на дошку, обсипану борошном, вибить ще добре, виробляють булки. Давши їм зійти, обмастить крашанкою з водою.

### 780. Бу́лки пухкі.

Взять з вечора 3 скл. літеплого молока вкупі з 6 лот. дріжчів, усипать борошна, розмішать, поставить у тепло. Коли тісто зійде, улить 1 ф. ростопленого масла, 1½ ф. цукру, соли, 8 крашанок, борошна. Добре вимісивши, покласти ½ ф. родзинки, ванілі і зоставить на цілу ніч. Виробивши булки, класти на бляху, обмастить крашанкою, обсипать миґдалем, дать зійти. Пекти в досить гарячій печі 1½ години.

### 781. Бу́лки тендітні.

¼ ф. дріжчів, розведених густо, як вершки, ½ скл. води, ¾ ф. дрібної чорненької родзинки, ¾ ф. цукру, ¼ лота шапрану, намоченого напередодні в склянці холодної води, 5—6 ф. борошна, 9 жовтків, 5 скл. масла. Збить жовтки з ½ скл. води, усипать 2—3 ф. борошна, збить добре і поставить, шоб зійшло. Потім усипать ложечку соли, трохи борошна, цукру, масла, родзинки, шапрану, досипать борошна, добре вимісить. Скоро вдруге зійде, виробляють булки, або понакладать у форми і, як зійдуть у формах, садовить у піч. Зверху обмастить жовтками.

### 782. Ріп'я́ник.

Одварить картоплі, ростерти в макотрі, додать 2 крашанки і усипать кукурузяного борошна. Зробивши корж, спекти.

### 783. Сколóтяник.

Замісивши тісто з пшенишного борошна на сколотині і посоливши, спекти корж.

### 784. М а л á й.

Замісивши звичайне тісто з кукурузяного, горохвяного або просяного борошна, виробить корж і спекти.

### 785. Присипáник.

Робиться корж з пшеничного борошна, присипається зверху сиром і запікається.

### 786. Перéпічка.

Робиться з кислого тіста, приготованого на хліб. Беруть з діжи тісто, роблють корж, кладуть на сковороду, намащену салом або маслом, штрикають ножем і печуть.

### 787. Катламá.

Замісить борошно на воді, поробить коржики і смажить на баранячому смальці.

### 788. К о р о в а й.

Весільний хліб. Робиться, як звичайна булка, тільки в великому розмірі. Потім на його наліплюються, зроблені з того ж тіста шишки, голуби і т. ин.

### 789. Хліб з картóплі.

25 ф. картоплі зварить, почистить, ростерти і покласти 3 ф. отори (розчини), 5 ф. житнього і 5 ф. пшенишного борошна, $^1/_3$ відра води і $^1/_4$ кухля пивних дріжчів. Все це добре розмішать. Коли годин зо 2 перешумує, улить 12 пляшок води з 20 золотн. соли і замісить тісто, потроху всипаючи 40 ф. борошна. Виробивши хліби, поставить у тепло, щоб знов перешумували. Як зійдуть, зараз садовить у гарячу піч, де за 35 хвилин вони спечуться.

З цієї пропорції буде 90 ф. хліба.

### 790. Пуґачі (матаржúн).

Набравши улітку усякої закришки, поварить її трохи, сцідить, потовкти макогоном, перемісить кукурузяним борошном і пекти, як хліб.

### 791. Жúтній хліб.

Запарити водою пригоршню житнього борошна так, щоб опара була густа. Коли простигне, додають склянку дріжчів, вимішують доладу. Через годин пять підливають теплої води стільки, щоб тісто було, як сметана, перемішати старанно і лишити годин на 7–8. Тоді всипати борошна, ложку соли, замісити, коли підійде, ліпити на дошці буханці, поливати їх гарячою водою і ставити в гарячу піч.

### 792. Хліб жи́тній питльо́ванний.

В склянці сироватки розвести 4 ложки дріжчів. Розчинити двома склянками сироватки пів гарнця борошна, влити дріжчі, через годину, коли тісто зійде, всипати ще пів гарнця борошна, склянку сироватки, ложку соли (як хто любить— ложку кміну), замісити до ладу і, коли зійде, виробити буханці, класти їх на посипану борошном дошку, і так лишити на деякий час, щоб хліб ще піднявся. В цей час мочити буханці кілька разів водою. Коли підійде, ставити в гарячу піч.

### 792. а) Паляни́ця.

Зробить розчину з пшенишного борошна. Як зійде, замісить з 20 ф. простого пшенишного борошна, доливать почасти водою, а почасти теплим молоком, трохи посолить і додать до смаку цукру. Вимісивши добре, дать зійти. Тоді вироблять паляниці і пекти, як хліб.

---

## Розділ XIV.

# П а с к и.

### 793. Па́ска звича́йна.

3 скл. борошна запарить 3 скл. молока. Як прохолоне, розмішать, щоб не було грудок і дать зійти. Тоді додать 9 скл. борошна, 20 крашанок ростертих набіло, $1^1/_2$ філіжанки ростопленого масла, одну філіжанку цукру і будлі—чого для паху. Все це добре підбить і вилить у намащену пушку. Як зійде, поставить у гарячу піч на $1^1/_2$ години.

### 794. Па́ска (па́пушник) швидка́.

Частину 9-ти скл. борошна розвести 2 скл. теплого молока, влить 6 лотів дріжчів, розведених 1 скл. молока, досипать борошно, влить 30 жовтків, добре втертих, вимішать добре, щоб не було грудок, обсипать зверху борошном і поставить у тепло. Скоро зійде добре, вибить рукою, влить $1^1/_2$ скл. масла, 1 ф. цукру, кілька гірких миґдалин, вимісить добре, виложить тісто в форму (на $^1/_3$) і, як пушка буде повна, ставить у піч чи в духовку. Спробувать гостренькою трісочкою: як буде суха—виходить готова.

### 795. Па́ска снігова́ чигири́нська.

Збить добре 24 білка, підсипать потроху 24 ложечки картопляного борошна, розмішуючи ложкою, і $1^1/_2$ скл. цукрової пудри так само потроху. Додать товченої ванілі, розмішать

і переложить у пушку, садовить на 1 годину в не дуже гарячу піч.

### 796. Па́ска кова́цька.

3 скл. борошна запарить 2 скл. сметанки (вершки), розмішать запару так, щоб не було грудок. Збить 50 жовтків, щоб побіліли і з посудиною поставить в теплу воду; взять $^1/_4$ ф. дріжчів, роспустить в $^3/_4$ скл. молока і додать до жовтків. Все це перелить у запару, добре підбить і дать зійти. Потім того насипать 1 ч. ложку соли, 3 скл. борошна і місить пів години, далі влить 1 скл. топленого масла, 1 скл. цукру, якогось коріння для паху і місить поки не візьметься пухирями. Накладать у пушку тіста менше ніж до половини. Як зійде—садовить у піч на 1 годину.

### 797. Па́ска (па́пушник) канонíвська.

4 скл. борошна запарить 6 скл. молока, ростерти добре, щоб не було грудок. Скоро прохолоне, улить $^1/_4$ ф. дріжчів, розведених холодним пряженим молоком, вимішать і поставить, щоб сходило. Тим часом взять 60 жовтків, протерти на сито і ростерти в макотрі з 4 скл. цукру-піску. Як тісто зійде, влить жовтки, усипать ложечку соли і для паху, хто що любить. Тоді досипать борошна, приблизно до 9 скл., тільки сипать потроху, а не одразу. Тісто повинно буть мяке, але не рідке. Місить, доки не одлипатиме од рук. Тоді влить 1 скл. теплого, але не гарячого масла і помісить ще. Не треба чекать, щоб тісто занадто довго сходило. Виложить у пушку так, щоб воно захопило $^1/_3$ її. Як зійде до $^3/_4$ пушки—ставить у піч на 1 годину або й більше, зважаючи на тепло печі.

### 798. Па́ска (па́пушник) пiвде́нна.

3 скл. борошна запарить 5 скл. молока, ростерти і, як прохолоне, влить $^3/_4$ ф. дріжчів, розведених молоком, густим, як сметана. Скоро зійде, влить 12 жовтків, додать 2 ложечки соли і чогось для паху. Борошна досипать стільки, щоб тісто було густе, як на булки, себ то не круте і не мяке. Вимісивши добре, влить 3 скл. теплого масла і чарку рому. Місить годин зо дві, потім накладать у пушку до $^1/_4$ і дать зійти, щоб пушка була повна. Пекти $1^1/_2$ години.

### 799. Па́ска (па́пушник) столíтня.

8 скл. борошна запарить 2 скл. молока, ростерти. Скоро прохолоне, влить $1^1/_2$ скл. дріжчів ($^1/_4$ ф.) густих, як вершки, вимішать і поставить, щоб зійшло. Тоді улить 30 жовтків, добре втертих, додать 15 збитих крашанок, 8 скл. борошна. Місить, поки не одлипатиме од рук. Всипать 3 скл. цукру, 3 скл. теплого масла, ложечку соли, чогось для паху і ще місить. Потім покласти $1^1/_2$ ф. миґдалю, тонко покришеного, 8 лотів гіркого, дрібно посіченого, 1 ф. родзинок, цукатів з

померанців, дрібно посічених, 2 склянки. Вимісивши добре, дать зійти. Виложивши на $1/3$ пушки, ставить у піч на $1\frac{1}{4}$ год., коли зійде до $3/4$ пушки.

### 800. Па́ска (па́пушник) родзинко́ва.

$1\frac{1}{2}$ скл. борошна запарить $1\frac{1}{2}$ скл. молока, вимішать добре. Як прохолоне, влить 1 скл. густих дріжчів і 45 жовтків, добре втертих з 1 ф. цукру. Добре розмішать і поставить у тепло. Скоро зійде так, що зверху буде шум, всипать цитринової цедри, ложечку соли, і кілька дрібно посічених гірких миґдалин, підсипать борошна, щоб тісто було не рідке, а мяке і добре вимісити. Уливши 2 скл. теплого масла, помісить ще і додать $1/2$ ф. чищеної, вимитої в гарячій воді і добре витертої родзинки. Тоді знов місить і, як почне одлипать од рук, дать зійти, потім знов місить, влить у пушку (на $1/3$), дать зійти і обережно поставить у гарячу піч на $1\frac{1}{3}$ години.

### 801. Па́ска жи́тня.

28 жовтків і 1 ф. цукру ростерти набіло, додать 2 крашанки, всипать $1/2$ ф. не дуже дрібно потовченого миґдалю, $1/2$ ф. просіяного борошна з житніх сухарів, трохи гвоздики, цінамону, померанцевої цедри, покласти шуму з 28 білків і поставить у гарячу піч на 1 годину.

### 802. Па́ска мазове́цька.

2 скл. цукру добре роспустить у 12 скл. молока, тоді поставить молоко на плиту, добре нагріть, взять 60 жовтків, ростерти їх набіло без цукру, змішать з молоком: додать 1 ф. солодкого, $1/4$ ф. гіркого товченого миґдалю, 1 ф. родзинки коринської, чого завгодно для паху, $1\frac{1}{2}$ пачки дріжчів, борошна стільки, щоб тісто не було рідке і підбивають руками доти, поки не почне одлипать од рук. Збить на шум 30 білків, добре перемішать з тістом і дать йому зійти. Накладать у пушки до половини.

### 803. Па́ска (па́пушник) мокриче́цька.

2 пригоршні борошна запарити 4 склянками пареного молока і ростирати, щоб не було грудок. Як прохолоне, додати 1 ф. масла і добре ростерти. Покласти $1/2$ пачки дріжчів, 15 крашанок по одній, стільки молока, щоб тісто було рідке і поставить, щоб сходило. Скоро зійде—додати коріння, хто яке любить, соли і борошна стільки, щоб тісто не було дуже густе і потім добре вимісить. Далі додать $3\frac{1}{2}$ склянки цукру і знов місить. Як зійде, виложить у пушки і держать у печі 1 годину.

### 804. Па́ска (па́пушник) міща́нська.

На 2 ф. питльованого борошна покласти $1/2$ ф. масла, $1/3$ ф. цукру і 1 скл. гарячого молока; вимісивши добре,

улить $1/2$ скл. дріжчів і дать зійти. Скоро, як слід зійде, додать спочатку 3 жовтків, а потім 3 білків і 1 скл. великої родзинки коринської, покласти тісто в форму і в піч.

### 805. Па́ска (па́пушник) поді́льська.

Взять гарячого масла 1 скл., гарячих вершків 2 скл., додать до їх 2 пригоршні питльованого борошна, розмішать добре; як прохолоне, улить добрих дріжчів 1 скл. і 1 крашанку. Скоро тісто зійде, покласти в нього 8 набіло ростертих жовтків, 2 ф. цукру, 5 ф. борошна. Вимісить добре, дать 2 год. сходить, потім збить руками, як найкраще; переложивши в намащену і обсипану сухарями форму, дать зійти і дуже обережно садовить у піч.

### 806. Па́ска си́рна.

Протерти на сито 5 зварених круто жовтків, додать $1/2$ ф. масла і ростирать вкупі $1/2$ години. Покласти 1 ф. протертого на сито сиру, ще ростирать, потім додать $1/4$ скл. густих вершків, $1/4$ ф. цукру, ванілі, — ростерти все вкупі, покласти в форму і винести на 3 дні на холод.

### 807. Па́ска си́рна запечена.

Перемішать 1 ф. сиру і 8 крашанок і протерти вкупі на сито. Поклавши в макотру, усипать $1/2$ скл. цукру, $1/4$ скл. миґдалю посіченого, $1/4$ скл. топленого масла, $1/4$ палічки ванілі. Добре ростерти, покласти в намащену форму і запекти в печі з лехким духом.

### 808. Па́ска си́рна з шоколя́дою.

Приготувать, як паску сирну, що під № 806, тільки додать $1/8$ ф. стертої шоколяди.

### 809 Па́ска си́рна.

4 ф. сиру протерти на сито, покласти 1 скл. сметани, 2 ф. цукру, 9 крашанок, $1/2$ ф. гарного масла, $1/2$ ф. родзинки, $1/4$ ф. миґдалю. Нагріть на плиті аби було гаряче, але щоб не кипіло. Виложить форму серветкою, вилить сир, закрить серветкою, покласти дощечку. злегенька нагнітить, поставить на добу на лід.

### 810. Сир я́гідний.

Сухий сир дуже добре розмішують з малиновою, суничною, вишневою або якою иншою ягідною конфітурою (варенням). Загорнувши серпанком, ставляють у формі під гніт на холоді і за кілька годин подають, виложивши з форми на таріль і обережно здійнявши серпанок.

# Розділ XV.

# Солодке тісто.

### 811. Мантýлки (до чаю).

На 1 ф. борошна береться 1/4 ф. цукру, 1/4 ф. масла, 1 крашанка, ложка горілки, трохи цитринового соку—все це добре розмішать. Потім вирізувать склянкою коржики і пекти в духовці.

### 812. Мантýлки шляхéтські.

1/2 ф. масла і 4 скл. борошна ростерти. Далі ростерти 4 жовтки з 1 скл. цукру—змішать все докупи. Додать 1/2 ф. дрібненько посіченого миґдалю. Замісить, вироблять коржики, обмазать їх крашанкою, обсипать миґдалем, за для паху покласти ванілі.

### 813. Підківкú (до чаю).

1 1/4 скл. теплого молока, 3 повні ложки дріжчів, 3 скл. борошна, 10 жовтчів — все це збить добре, дать злегенька зійти, потім знову збить тісто, покласти 1/2 ф. ростопленого масла, соли, додать ще, коли треба, 1 1/2 скл. борошна, дать зійти. Потім роскачать тісто смужками завдовшки в 4 вершки так, щоб посередині були товщі, а по краях вужчі. Повироблювать підківки і виложить на бляху. Дать зійти і зверху намазать крашанкою, посипати цукру і садовить у не дуже гарячу піч на 1/2 години.

### 814. Горíшки.

6 жовтків, 2 ложки цукру, 4 ложки масла, 1/8 ф. дріжчів, розведених в 1/2 скл. молока, 6 ложок сметани, 5 скл. борошна—замісить досить густо. Вироблять коротенькі палічки, обмазать крашанкою, обкачати в цукрі з сухарями. Садовить у лехку піч далеко одно од одного.

### 815. Лýстка.

1 ф. свіжого масла вибить качалкою, щоб було біле, 4 крашанки і 1/2 скл. горілки. Все це замісить укупі і роскачать кілька разів, накладаючи один край на другий, потім вироблять коржики.

### 816. Кóржики батýринські.

Протерши на сито 5 жовтків варених, взять 3 жовтків сирових, 1 скл. сметани, 1 скл. цукру, чарку білого вина, 1 ф. нетопленого масла і ростерти дуже добре. Тоді додать борошна 2 1/2 ф., товченого миґдалю 1 1/4 ф. і знов ростерти. Виробив-

ши коржики, обмазувать жовтком, обсипать миґдалем з цукром, поколоть виделкою і садовить у піч.

### 817. Ко́ржики соло́ні.

Вимісить добре 3 ф. борошна, 1 ф. масла, ложечку соли, 5 крашанок, 4 ложки сметани. Роскачавши корж завтошки як палець, вирізувать коржики, обмазувать крашанкою і пекти.

### 818. Ко́ржики сама́рські.

Росколотивши 1 ф. смальцю, 1 ф. масла, 2 скл. сметани, 1 скл. молока, 5 жовтків, сіль, шум з 5 білків, 1/2 ложки соди, замісить з борошном досить круто. Роскачавши корж завтовшки як палець, вирізувать коржики, обмазати крашанкою і пекти.

### 819. Ко́ржики соло́дкі.

Ростерти добре 1 ф. масла або смальцю з 1 скл. цукру, додаючи по одній од 3-х до 4-х крашанок. Як розітреться, покласти 1/4 ложечки соди, замісить з борошном і роскачати. Вирізавши коржики, обмазати крашанкою, обсипать миґдалем і пекти.

### 820. Ко́ржики миґдале́ві.

1 ф. нетопленого масла перетерти з 6 скл. борошна. 6 жовтків і 1 скл. цукру ростерти набіло, додати 1/2 скл. перевареної води і 1/2 ф. посіченого миґдалю. Змішать все до купи. Роскачувать, намастить крашанкою і посипать миґдалем. Виробляють коржики.

### 821. Ко́ржики з кмі́ном.

Замісить тісто з 1/2 ф. борошна, 1 крашанки, 1/2 скл. молока, 1/4 ф. масла, покласти в тісто кміну, соли, роскачать тонко, вирізать коржики, проколоть кожен виделкою в середині, покласти на бляху, посадовить в лехкий дух.

### 822. Ко́ржики сипкі́.

Вибить масло, щоб побіліло, покласти жовтки, ростерти з цукром, додать цедри, добре мішать, додаючи борошна, збить білки на шум, змішать добре. Помаленьку роскачувать, вирізувать коржики, складать на намащену і обсипану борошном бляху. Поставить в піч з лехким духом. Пекти 15 хвилин.

### 823. Плете́ники.

Ростерти з 1 скл. цукру 10 жовтків, додавать потроху, все ростираючи, 1 скл. олії. Збить на шум 10 білків, вимішать, усипать стільки борошна, щоб тісто було мяке, але не рідке. Уливши велику чарку міцної горілки, вибивать тісто рукою. Виробивши плетеники, обмастить крашанкою, обсипать цукром і пекти в дуже гарячій духовці.

### 824. Плетéники львíвські.

Взявши 1 ф. висушеного, чищеного миґдалю, 1 ф. цукру, потовкти вкупі і просіять на сито. Збивши на шум 7 білків, додать яких завгодно прянощів, вимішать миґдаль і цукор з цим шумом і вироблять маленькі плетеники. Виложивши їх на промащений папір, сушить в ледве теплій печі.

### 825. Плетéники мошногóрські.

Узявши 5 ф. борошна, половину розвести 4 лотами дріжчів, роспущених у склянці молока. Скоро зійде, вимісить останнє борошно, додать $^3/_4$ ф. топленого масла, знов вимісить, усипать трохи соли і цмину і виробляти плетеники. Кидать в окріп, а потім, підсушить і загнітить в теплій печі.

### 826. Плетéники в мáком.

Взять $1^1/_2$ кварти борошна і $^1/_2$ скл. густих дріжчів, 1 скл. молока і 1 скл. свіжого масла і $^1/_2$ скл. маку, посолить і замісить вкупі. Виробляти з цього тіста плетеники, обмазать крашанкою і пекти.

### 827. а). Сухáрики.

Взять 5 скл. борошна, $1^1/_2$ скл. теплих вершків, $^1/_4$ скл. густих дріжчів, $^1/_2$ скл. крашанок, $^1/_2$ скл. цукру. Вимісить добре. Скоро тісто зійде, повиробляти маленькі булочки; як зійдуть, обмастить крашанкою і спекти. Порізавши, підсушить.

### 828. в). Сухáрики.

6 скл. борошна, $1^1/_2$ скл. теплого молока, $^1/_4$ скл. дріжчів. Вимісить добре, обсипать зверху борошном і поставить, щоб зійшло. 4 крашанки росколотить, улить в опару, вимісить, улить потім $^3/_4$ скл. теплого масла і знов добре вимісить. Коли зійде, виложить на дошку, вимісить ще і робить маленькі булочки. Скоро зійдуть, обмастить крашанкою і пекти. Розрізавши, обсипать цукром з ваніллю і підсушить.

### 829. Сухарі полтáвські.

Ростерти добре $^1/_4$ ф. масла, покласти 7—8 жовтків або 3—4 крашанки, 2 скл. кислого молока, $^1/_3$ скл. дріжчів, 3 скл. борошна. Розмішать і дать зійти. Тоді тісто добре вибить, всипать соли, $^1/_2$ скл. цукру, 3 скл. борошна—замісить густо, дать знов зійти, тоді виробляти маленькі кругленькі булочки і класти на намащену бляху. Коли зійдуть на блясі, обмастить жовтком, розколоченим з водою, і поставить у піч на $^1/_4$ години. Вийнявши, дать, щоб прохололи, розрізать гострим ножем і знов у піч, щоб висохли.

### 830. Сухарí в горíхами.

Коли зостається часом паска (папушник) або солодка булка, то ріжуть її тоненько. Далі мочуть в молоці, що рос-

колочено з крашанками (на 1 пляшку молока—2 крашанки), обсипають дрібно посіченими горіхами з цукром і товченим цінамоном. Поклавши на бляху, підсушують в печі з лехким духом.

### 831. Вýблики нáбутовські.

Ростерти ложку не солоного масла з 1 скл. цукру, додать 3 скл. сметани і 1 ч. ложку соди. Замісить помірно, добре випекти.

### 832. Спасéники (Вублики).

Розвести теплою солоною водою 12 скл. борошна, улить дріжчів $^1/_8$ ф. Як зійде, вимісить добре і знов дать зійти. Виробивши бублики, кидать в солоний окріп. Скоро закиплять, вибірать, обсипать маком і на лопаті садовить у чисто виметену піч.

### 833. Р о г а л í.

Росколотить 1 скл. крашанок, улить 1 скл. вершків, усипать 1 скл. борошна, розмісить добре, розвести $^1/_2$ скл. дріжчів, дать зійти. Уливши їх в тісто, додать борошна, щоб тісто можна було роскачать. Тоді покласти 2 скл. масла нетопленого, цукру 1—1$^1/_2$ скл. і добре вимісить на стільниці. Виробивши рогалі, дать їм зійти, обмазать крашанкою, обсипать миґдалем з цукром і пекти у не дуже гарячій печі.

### 834. О б а р и́ н к и.

2 скл. молока, на 5 к. дріжчів, 5 крашанок, $^1/_2$ скл. топленого масла, $^1/_2$ скл. цукру і 1 чайну ложечку соли, все це росколотить у макотрі, всипать борошна, щоб було як на булки. Дать зійти, вробить обаринки (бублики), дать знов зійти, помастить крашанкою і обсипать січеним миґдалем або цінамоном з цукром.

### 835. Обари́нки керéлівські.

Взять 12 скл. борошна, $^3/_4$ скл. дріжчів, води солоної склянок з 4, замісить досить густе тісто, дать злегенька зійти. Тоді вибить тісто добре і дать знов зійти. Виробивши обаринки, кидать їх у окріп, виймать друшляковою ложкою ті, що спливуть на гору, класти на стільницю, а потім того в піч, щоб загнітились з обох боків, для чого тра перегортать.

### 836. Вýблики—свистуни́.

1$^1/_2$ склянки ростопленого масла, 2$^3/_4$ склянки води, все це вкупі спарити і цим запарить 4 скл. борошна. Скоро зовсім прохолоне, додати, мішаючи, 12 крашанок. Вироблять бублики і пекти на блясі. Як спечуться — обсипать цукровою пудрою.

### 837. Макоржéники

2 ф. борошна, 2 крашанки, 2 ложки олії, $1/2$ скл. цукру, на 3 коп. дріжчів, роспущених в $1/2$ скл. води, $1/2$ ложечки соди. Покласти маку до смаку і вироблять коржики.

### 838. Мандри́ки в я́годами.

Взять 2 крашанки, 2 зварених жовтки, $1/4$ ф. свіжого масла, 2 ложки цукру, $1/2$ скл. сметани, $1/2$ ч. ложки соди і борошна стільки, щоб замісить тісто. Вимісивши добре, порізать на однакові частини, роскачать на тоненькі коржики і наложить ягід з конфітури (варення). Коли класти свіжі ягоди, то краще їх раніш потушкувть, і зливши сік, додать до смаку цукру. Коржики з країв защипувать в середину.

### 839. Мандри́ки в ви́шнями.

Замісить тісто з 2-х скл. борошна, 1 лота дріжчів, молока, 1—2 крашанок і соли. Почистить вишні, посипать цукром. Сік одцідить, виробить мандрики з вишнями. Як спечуться, обсипать цукром і подавать до сметани.

### 840. Мандри́ки в сли́вами.

$1\frac{1}{2}$ ф. борошна, $1/2$ ф. масла, $1/2$ ф. цукру, 2 крашанки, 2 ложки сметани, замісить на дощці, роскачать тонко, вирізать коржики, накладать на кожен сливи, почищені од кісточок і шкурки і одварені злегенька з цукром. Позащипувать з краю, обмастить крашанкою і пекти.

### 841. Мандри́ки в мали́ною.

Роблються так само, як мандрики з вишнями. Див. № 839.

### 842. Мандри́ки в полуни́цями.

Тісто готують, як на мандрики з сливами (№ 840), а полуниці одварюють злегенька з цукром, накладають на коржики, защипують з краю і печуть на сковороді в духовці.

### 843. Мандри́ки в а́ґрусом.

Роблються так само, як мандрики з вишнями (Див. № 839).

### 844. Пірники́.

5 ф. борошна, $1/2$ ф. свіжого масла, $1/2$ ф. цукру, по 1 золотн. курдамону і цинамону і $1/2$ ф. родзинки. З курдамону і родзинки повибірать насіння, потовкти вкупі з цукром. Замісить на крашанках, маслі і молоці. Вирізані пірники натирать цукром, потовченим з курдамоном і пекти в печі.

### 845. Пірники пісні́.

$1\frac{1}{4}$ ф. цукру і $1/2$ ф. трояндової води поставить на жар, щоб закипіло. Покришить дрібно цедру з 1 цитрини і, поклавши в соковик, варить, поки не загусне. Здіймявши з вог-

ню, прохолодить трохи, додать 12 золотн. пудри, 1 зол. стертого чистого поташу, змішать з цукром і, всипавши одразу, розмішать добре. Додать по 1 зол. товченого цінамону і курдамону, $1^1/_2$ ф. борошна. Збивать тісто без перерви $1^1/_2$ години наливать це тісто на папір, щоб воно росплилось на невеличкі коржики. В коржики повліплювать миґдалинки і запікать в печі з лехким духом.

### 846. Пірникú померанцові.

8 крашанок протерти качалкою з 1 ф. цукру. Додавши $1^3/_4$ ф. питльованого борошна, ложку покришеної і одвареної померанцевої цедри, ложечку курдамону, ложечку інберу, ложечку цінамону, $^1/_2$ ложечки гвоздики і 2 ложки посіченого солодкого і гіркого миґдалю. Все це ростирати, доки тісто не одлипатиме од посуду. Виробивши пірники, обсушить їх в печі.

### 847. Пірникú м'ятні.

1 скл. м'ятної води нагріть з 1 ф. цукру, щоб закипіло, злегенька прохолодити. Десертову ложку поташу розвести в воді, процідить і змішать з м'ятним сиропом. Додать 1 ф. борошна, підбить добре кописткою, щільно накриті і поставить з вечора в тепле місце. Уранці роскачать, дать зійти і пекти в не дуже гарячій печі.

### 848. Медяникú.

Взять 5 ф. меду, 1 ф. цукру і $^1/_4$ ф. свіжого масла—все це гріти, щоб закипіло. Цим плином обпарити 3 ф. пшеничного борошна і ростирати доти, доки не прохолоне. Тоді вбити 10 крашанок і додать на 15 коп. очищеного поташу. Пекти на третій день. За-для паху по 2 ч. ложки цінамону і гвоздики.

### 849. Медяникú городúські.

4 крашанки збить, покласти $^1/_2$ скл. цукру, $^1/_2$ ф. меду, додать $^1/_2$ ложки цінамону, $^1/_2$ ложечки гвоздики, 3 скл. борошна і ложечку соди. Виложить на намащену бляху, посипать січеним миґдалем і посадовить у піч, як після хліба, на 1 годину.

### 850. Медяникú ольшанúцькі.

Роспустить $1^1/_4$ ф. меду, 1 ф. пшеничного борошна, $^1/_2$ ф. свіжого масла, 2 крашанки, 20 гвоздик і трохи цінамону (кориці), перцю гіркого і пахучого по 5 штук, 1 чайну ложку соди. Все це вкупі добре ростерти в макотрі. Пекти $^3/_4$ години.

### 851. Медяникú жúтні.

На 1 ф. доброго житнього борошна, як найкраще просіяного, усипать повну ложку прянощів: цінамону, курдамону,

білого інберу, гвоздики. Спарить 2 скл. меду. Скоро він почне жовкнути, налить у борошно і мішать, поки тісто не побіліє, додать чарку спирту і знов мішать, щоб не було грудок. Винести на холод і держать, як найдовше. Роскачать, підсипаючи картопляного борошна, вирізувать медяники, покласти на бляху, намащену прованською олією. Посадовить у піч і підсушить.

### 852. Пу́ндики столітні.

¼ ф. масла ростерти набіло. Потроху всипать, не кидаючи мішать сливе цілу годину, ½ ф. цукру, цедру з 1 цитрини, 6 крашанок, ½ ф. картопляного борошна. Далі вироблять галки (балабушки) і пекти.

### 853. Пу́ндики до ка́ви.

½ ф. ростопленого масла і 1 скл. цукру ростерти набіло, збить по одній 6 крашанок, додать ¾ ф. борошна, розмішать, виробить маленьких булочок, покласти на намащену бляху і, посипавши посіченим миґдалем, ставить у не дуже гарячу піч.

### 854. Пу́ндики з вершка́ми.

Зготувавши рідке тісто з двох пляшок води з ⅜ ф. масло, такою ж кількостю борошна, двома ложками цукру і 5 жовтками, виробляють з його маленькі кругленькі булочки. Намастивши їх крашанкою і посипавши цукром, запікають їх на протязі хвилин 20-ти і, вийнявши, вирізують знизу осердя (осередок), після чого начинивши збитими вершками, подавать.

### 855. Пу́ндики журавли́нні.

Перебравши і вимивши фунт доброї журавлини, одварюють її в 3 скл. води, після чого протирають на сито і знов варють з медом або цукром і цедрою. Як закипить, викидають цедру і заливають журавлиною грінки з булки, що їх було засушено, і загнічено, і подають.

### 856. Марципа́ни.

Обчистить 1 ф. миґдалю, потовкти, як висхне, підлить трояндової води з ½ склянки, покласти в рондель, усипать 1 ф. цукру, мішать на вогні, доки не загустішає. Пильнувать, щоб не підгоріло. Взявши з вогню, виробить довгасту булку, обпорошить борошном, прохолодить, тоді роскачать і вироблять якої завгодно форми і пекти на блясі в не гарячій печі.

### 857. Марципа́ни черка́ські.

Замісивши тісто з 4 ф. борошна, 2 жовтків, 2 ложок масла, 1 ложки сметани, ½ ф. цукру, 1 чарки рому — тоненько роскачать і спекти в духовці. Скоро спечеться і прохолоне,

намастить повидлом і миґдалевою масою з 1 ф. миґдалю, 1 ф. цукру, 6 жовтків і 1 чарки трояндової води. Тоді поставить у піч на ¼ години. Потім того порізать.

### 858. Марципáни кúївські.

Ростерти дуже добре ¼ ф. масла. Додавши 4 збитих крашанки, 1 скл. теплого молока, 2 ложки дріжчів, трохи соли і 1 ф. борошна, вимісить добре і, як тісто зійде, вироблять марципани формою молодика. В середину покласти або густого варення або миґдалю, перетертого з цукром. Дать трохи зійти, помастить крашанкою і пекти.

### 859. Вергунú.

3 жовтки, 1 ложку цукру, ½ скл. сметани і 1 чарку рому. Круто замісить, вироблять вергуни і смажить в смальці.

### 860. Вергунú шляхéтські.

3 крашанки збить на шум з 3 ложками цукру, потім положить 2½ ложки ростопленого масла, ½ ложки рому, 3 ложки молока, 12 шт. гіркого миґдалю і стільки (¾—1 ф.) борошна, щоб можно було роскачать, як найтонче. Вироблені вергуни загнічують в смальці, кладуть на бібулу і обсипають цукром.

### 861. Вергунú конотóпські.

Взять 1½ скл. просіяного борошна, додать 2 крашанки, ложку цукру, трохи цедри, соку з ½ цитрини, молока не більш 1 скл., замісить, покрить, покинуть. Виробивши вергуни, загнічують в гарячому смальці, вибірають на сито, обсушують, викладають на таріль, обсипають цукром.

### 862. Вергунú волúнські.

Взять 10 крашанок, 5 ложечок прованської олії і борошна—скільки треба на тісто. Місить ½ години, потім роскачать, вироблять і загнічувать в смальці.

### 863. Вергунú сýботівські.

1½ ф. борошна, 6 золотн. масла, 12 золотн. цукру, 15 жовтків, 3 крашанки, чарку рому і ложку густих вершків. Вимісить на дошці все вкупі, роскачать, як найтонче і смажить в свинячому смальці, до якого додають 2 чарки спирту або горілки.

### 864. Сластьóни.

Роблють пшеничне тісто, дають зійти. Скоро зійде—помочить руку водою, взять тісто в руку і шматками кидать в киплячу олію чи масло, щоб загнітились. Потім можно обсипать цукром з ванілʻю.

На 6 скл. борошна—2 скл. теплого молока, 3 крашанки, дріжчів на 5 к.

### 865. Сластьони з манних круп.

Зваривши круту манну кашу з 3 скл. молока або води і з $1\frac{1}{2}$ скл. манни, прохолодивши, додають 6 жовтків, дріжчів роспущених в $\frac{1}{4}$ скл. теплого молока, добре все розмішують і, давши зійти, солють, кладуть 6 збитих білків. Обережно змішавши, виробляють сластьони і, підсмаживши з обох боків на гарячій намащеній сковородці, подають. Перед подаванням посипають цукром або обливають конфітурою.

### 866. Сластьóни.

Виготувавши тісто на дріжчах з 1 скл. борошна з теплою водою і давши зійти, замісюють знов борошном і, давши зійти вдруге, вимісить з ложкою цукру і цитриновою цедрою. Потім роскачавши, вирізують сластьони, накладають конфітури або зварених, дрібно покришених, протертих на сито яблук і вдруге зварених з цукром і цедрою. Зложивши сластьони один на один з начинкою в середині, дають їм зійти на помащеній блясі в теплому місці і, як зійдуть, підсмажують знизу, підбавивши трохи масла. Потім, загнітивши у печі, подають.

### 867. Сластьóни до ситú.

1 скл. борошна розвести 2 скл. теплої води, покласти 2 ложки дріжчів (на 5 коп.). Скоро почне сходить, посолить, додать борошна стільки, щоб тісто було, як сметана, і дать знов зійти. Як зійде, смажить в олії. Подавать до сити.

### 868. Кручíнка.

Замісивши тісто з 1 ф. борошна $2\frac{1}{2}$ скл. тепленької води і 3 лотів дріжчів, розмішавши добре, дать зійти; як почне сідать, додат соли і 1 ложку прованської олії, ростертої з ложкою меду. Покласти борошна, і замісить тісто, щоб було мяке, дать знову зійти і тоді виroблять кручінку з маком на зразок вертунів.

### 869. Вертунú.

Замісивши не круте тісто на воді з 2-х скл. борошна з крашанкою, ч. ложкою масла і краплиною соли, розбивають його об стільницю поки не візьметься пухирями. Подержавши годин зо дві це тісто в мокрій серветці, краще на холоді, роскачують його тонко на корж і дають з півгодини просохнути, далі накладають шар дрібнесенько покришених добрих яблук, посипають сухарями. Скрутивши тісто руркою, печуть в гарячій печі; причому їх злегенька обливають маслом, а на дно посудини, в якій вони печуться, кладуть багато масла.

### 870. Капáма.

Замісить досить густе тісто з 2 крашанок, 2 ложок води і, приблизно, $1\frac{1}{2}$ ф. борошна. Роскачать, як найтонче, довгою

смугою і намастить усе тісто ось чим: 1 ф. солодкого миґдалю і 2 ф. волошських горіхів спарить окропом, увільнить од лушпини, дрібно потовкти, підливаючи по краплинці води, розвести ½ ф. доброго меду-липцю, розмішать, щоб маса була густою, згорнуть тісто руркою, уложить його на намащену сковороду, зверху намастить, обсипать цукром і поставить у піч, щоб спеклось.

### 871. Капáма з я́блуками.

Приготувавши тісто, як на звичайну капаму, взять 5 великих яблук, почистить і порізать на тоненькі скибки, змішать з ½—1 скл. цукру, цінамоном, ½ скл. спареної родзинки, покласти все це на роскатане тісто, намащене маслом, згорнуть його руркою і поставить у піч на ¾ години.

### 872. Капáма з мáком.

Приготувавши тісто, спарить окропом мак, вичавить, ростерти в макотрі, додать меду напів з цукром і трохи гіркого товченого миґдалю, покласти все це на корж, згорнуть руркою. Як зійде, намастить крашанкою, обсипать цукром, цінамоном і поставить у піч на ¾ години.

### 873. а) Пухкéники.

Спаривши вкупі склянку води, ¼ ф. масла і ч. ложечку цукру, додають трохи більше, як ½ ф. борошна і, вимішавши, гріють тісто, щоб кипіло ще точнісінько 4 хвилини. Тоді додають по одній 3 крашанки і все розмішують. Виробивши невеличкі пухкеники з конфітурою (варенням) всередині, дають їм зійти. Потім того смажуть у смальці.

### 874. в) Пухкéники.

2½ ф. борошна, 12 жовтків, 1 неповну філіжанку (чашку) масла, ½ пачки дріжчів, трошки соли, 4 ложки цукру, 2 склянки молока, трохи цитринової цедри або масла. Все це підбивати ложкою поки тісто од неї не почне одлипати. Скоро зійде, повироблять маленькі пухкеники і дать їм знову добре зійти. Тоді смажити в ронделі у смальці, що мусить кипіти. Треба пильнувать, щоб тісто на ці пухкеники добре сходило і було ніжне.

### 875. Обливні.

1 філіжанку сирівцю, чайну ложку олії і цукру до смаку, замісить густенько, тонко роскачувать, накласти на коржик варення і заліпить. Смажити в олії так, щоб плавали.

### 876. Макаґи́ґи.

Спекти корж з житнього борошна на воді, щоб був рум'яний; потовкти на борошно й просіять; насипать у кухоль 2¼ ф. меду, ½ ф. шинкованого миґдалю, склянку борошна,

що з коржа, намазать на оплатки й сможить на малому вогню. Зверху так само накрить оплатками, а на другий день порізать на шматки. Замість миґдалю можна насипать яких завгодно горіхів, додавши цінамону, гвоздики, то-що.

### 877. Плетуни́.

3 скл. теплого молока, соли трохи, $^3/_4$ скл. дріжчів, половину призначеного ($2^1/_2$ ф.) борошна—розмішать, щоб не було грудок. Дать зійти в теплому місці. Коли на тісті пороблються шпарини, додать 10 жовтків ростертих з $^3/_4$ скл. цукру, покласти шуму з 10 білків і місить тісто, підсипаючи борошна стільки, щоб було не дуже густо. Улить $1^1/_8$ скл. ростопленого масла, цитринової цедри і місить, аж поки тісто не візьметься пухирями і не буде одлипать од рук. Дать зійти і роскачувать на палички, що посередині товщі, а з краю вужчі. Вироблять з їх калачики, ложить на бляху, помазать маслом. Дать зійти, помазать крашанкою, посипать цінамоном, родзинкою коринською і миґдалем. Ставить у піч на $^3/_4$ години.

### 878. Пиріг з варе́нням.

1 чарку міцної горілки (кон'яку), одну крашанку, $^1/_2$ ф. масла, замісить з $^1/_2$ скл. цукру. Викачати два коржі, намастити конфітурою (варенням), покласти один на один і спекти.

### 879. Пиріг швидки́й.

Взять 1 ф. борошна, $^1/_2$ ф. масла, $^1/_2$ ф. цукру і 2 крашанки, замісить, виробить 2 коржів, переложить їх конфітурою (варенням), обсипать зверху стертим миґдалем і посадить в піч.

### 880. Пиріг з пови́длом.

1 скл. сметани, 1 скл. цукру і ложечку соди замісить борошном, розтягти на сковорідку, наложить повидла, покрить кліткою з тіста і садовить у піч.

### 881. Пиріг з ви́шнями.

Приготувать тісто, як на пиріг з повидлом (№ 880), роскачать корж на намащену сковороду, наложить чищеними вишнями, позащипувать з краю, наложить клітку і поставить у духовку. Скоро пиріг наполовину спечеться, вийнять вишні, залить сметаною, обсипать цукром і поставить знов у духовку.

### 882. Пиріг з я́блуками.

Тісто приготувать, як на пиріг з повидлом (№ 880). Розложить на сковороду, намащену прованською олією і обсипану борошном. Почистить яблука, порізать, уложить на корж, позащипувать з краю, обсипать цукром і поставить в піч.

### 883. Пиріг з слúвами.

Тісто роблють, як сказано під № 880. Сливи з шкуркою перетерти, наложить на корж, що на сковородці, позащипувать з краю, обсипать цукром і пекти.

### 884. Соложéник з жúтнього хлíба.

30 жовтків, 1 ф. цукру, 3 ч. ложечки цінамону, штук 50 гвоздики, ростерти яко мога краще, потім всипать $^3/_4$ скл. просіяного борошна з житнього черствого хліба, $^1/_3$ скл. питльованого борошна. Все це мішать в один бік цілісіньку годину, далі додать 30 збитих на шум білків. Розлить в 2 папірові форми, намащені свіжим маслом і обсипані житніми сухарями. Поставить у піч, як після хліба. Як спечуться, то покласти один-на-один, намастивши нижній конфітурою (варенням). Полити якоють поливою до смаку.

### 885. Соложéник миґдалéвий.

1 ф. миґдалю нечищеного ростерти на тертушці, 17 жовтків добре ростерти з 1 ф. цукру, далі змішать з миґдалем, добре ростираючи. Збить на шум 17 білків і змішать все докупи. Викладать у намащену і обсипану сухарями форму.

### 886. Соложéник сметанкóвий.

3 скл. густої сметанки (вершків) збить на шум, 7 лотів цукру розмішать набіло з 6-ма жовтками, потім змішати з сметанкою, всипать трохи ванілі, покласти 6 збитих білків, підсипать $^1/_6$ ф. борошна. Перекласти в намащену і обсипану сахарями форму і поставить у піч.

### 887. Соложéник сúрний.

2 ф. найсвіжішого сиру протерти на ситко, змішать з $^1/_2$ скл. цукру і $^1/_2$ скл. родзинки коринської. 2 скл. свіжої сметани поставить на лід і, як зробиться зовсім холодною, збить її на льоду. Додать до неї $^1/_2$ скл. цукру і розмішать. Тоді облить цією сметаною сир і обсипать, коли хто любить, цінамоном.

### 888. Соложéник полтáвський.

Взять по склянці: борошна, жовтків, вершків, масла, цукру, цедри з 2-х цитрин і вимішать добре. Перед тим, як смажить, додать шуму з білків, що зостались. Спікши 4 чи 5 однакових млинців, один з їх намастить густою конфітурою (варенням) чи повидлом, другий яблуками, одвареними в соковику (сиропі). Як їх всі зложено, зверху наложить конфітури і яблук і покрить шумом з 6 білків, до якого додать $^1/_4$ ф. цукрової пудри, поставить у духовці угорі на 10 хвилин, щоб шум загнітився. Скоро соложеник прохолоне, оздобить його яблуками, конфітурою (варенням), то-що.

### 889. Соложéник з мáку.

Намочить з вечора у воді 1 ф. маку, а коли треба швидко, то спарить його окропом, накрить, щоб постояв годину, перемить кілька разів, виложить на сито, вичавить, щоб був сухим, переложить у ринку, терти як найдовше, додаючи 30 жовтків. Всипать 1 ф. цукру, влить $3^3/_4$ скл. вершків, 15—20 товчених гірких миґдалин, 1 ф. картопляного борошна, розмішать, щоб не було грудок, покласти 18 збитих білків, розмішать обережно, перелить у намащену і обсипану сухарями форму і поставить у піч.

### 890. Соложéник вишнéвий.

Добре ростерти $^1/_2$ ф. несолоного масла, покласти $^1/_2$ ф. цукру, 2 жовтки, 8 крашанок, $^1/_2$ ф. дрібно посіченого миґдалю. Мішать все це $^1/_2$ години, щоб не було грудок, потім додать дрібно посіченої цедри з однієї цитрини, ложечку цінамону, 8 ф. потовчених і просіяних сухарів або $^1/_2$ ф. франзолі, намоченої в молоці і вичавленої і 1 скл. (або більше) вишень (варення) без соку. Розмішать все це, намастить і обсухарить форму, перекласти у неї і поставить у піч.

### 891. Мазýрки хлібні.

$^3/_4$ ф. миґдалю з 1 ф. цукру потовкти в ступці, переложить у макотру і ростерти, додаючи по одному 16 жовтків, потім усипать 4 ложки просіяних сухарів з житнього хліба, гвоздики, цинамону, добре ростерти, вимішать з шумом з 16 білків і влить у папірові форми, що робляться з промащеного паперу. Пекти в печі з легким духом.

### 892. Мазýрки кори́нські.

По 3 скл. цукру, миґдалю і борошна, 10 білків. Потовкти миґдаль з цукром і ростерти в філіжанці, додаючи потроху борошна і білків. Тоді всипать 3 скл. родзинки коринської і 3 скл. родзинки звичайної. Вимішавши ложкою, накладать у папірові форми і пекти в не гарячій печі.

### 893. Мазýрки жовтовóдські

Зварить круто од 10 до 12 крашанок. Протерти на сито жовтки і зважить, щоб було $^1/_2$ фунта. Ростерти качалкою, додаючи потроху $^1/_2$ ф. цукру, $^1/_2$ стовпчика ванілі просіяної, $^1/_2$ ф. дрібно посіченого миґдалю. Скоро все розітреться, вимішать з шумом з 6 білків, накладать на оплатки, посипать цукром і пекти в не гарячій печі.

### 894. Мазýрки черні́гівські.

3 скл. жовтків, 3 скл. вершків, 1 скл. густих дріжчів, $1^1/_2$ скл. цукру, 4 лоти товченого гіркого миґдалю, стільки борошна, щоб тісто було мяке, але не рідке, вимісить, улить 1

скл. масла, вимісить ще і, скоро зійде, ростягти, на блясі, помастить крашанкою, посипать миґдалем з цукром і родзинкою і поштрикать виделкою. Пекти в духовці.

### 895. Мазу́рки цитринові.

Почистивши 4 цитрини, тонко покришить, повикидать кісточки, всипать $1/2$ ф. цукру і залишить так на 2 години. Замісивши тісто з $1/2$ ф. борошна, $1/4$ ф. цукру, $1/4$ ф. масла, 1 жовтка і трохи рому, роскачать тонко і спекти в духовці. Потовкти в ступці 1 ф. миґдалю з $1^1/_2$ ф. цукру, переложить в рондель, улить сік з приготованих раніш цитрин і 3 ложки води, варить на лехкому вогні, увесь час мішаючи доки не буде суцільна маса. На порізані з коржа мазурки накладають цитрини, намащують зверху миґдалевою масою і злегка прикидають збитими білками з цукром. Ставляють у піч, підклавши цеглину під бляху, аби тільки зверху загнітилось.

### 896. Мазу́рки воли́нські.

Взявши будлі якого тіста на дріжчах, ростягти дуже тонко на блясі і спекти. Вийнявши з печі, наложить ось чого: підтушкувать у вині з цукром родзинки, сушені сливи без кісточок, щоб були густі, як повидло і поставить у лехку піч на $1/4$ години.

### 897. Мазу́рки жи́тні.

$3/4$ ф. солодкого і $1/4$ ф. гіркого миґдалю потовкти в мущирі (ступці), тоді з 1 ф. цукру і 16 жовтками терти в макотрі. Коли вже добре розітреться, всипать $1/4$ ф. житнього борошна, що на хліб, потім додать 2 ложечки цінамону і $1/2$ ложечки гвоздики, добре вимішать. Збить на шум 16 білків і знов вимішать. Потім того накладать у форми і садовить не в гарячу піч.

### 898. Мазурки циганські (Ціга́нки).

Ростерти з 1 ф. цукру 10 жовтків і 2 крашанки, додать $1/2$ ф. борошна і цитринової цедри. Як все добре розітреться, додать 1 ф. родзинки, $1/2$ ф. родзинки коринської, $1/2$ ф. миґдалю. Розмішавши, виложить на оплатки і посадовить у піч на $1/2$ години.

### 899. Мазу́рки шоколядні.

Протерти на тертушці 1 ф. шоколяди, покласти 1 ф. цукрової пудри, 1 ф. дрібно посіченого миґдалю, 2 крашанки, розмішать все добре руками, додать ложку борошна, вимісити, вимішати з шумом з 6 білків. Розмастивши по оплатках, пекти на блясі в негарячій духовці.

### 900. Мазу́рки в си́ром.

Замісить тісто з 1 ф. борошна, $1/2$ ф. масла, $1/4$ ф. цукру, 2 жовтків і чарочки рому. Тоді $2^1/_2$ ф. сиру, не зовсім свіжо-

го і добре отдушеного, але не сухого, протерти на сито і ростерти в макотрі качалкою, додаючи по одному од 40 до 50 жовтків. Влить $^1/_2$ ф. доброго ростопленого масла, усипать $2^1/_2$ ф. цукрової пудри, пів стовпчика просіяної ванілі. Терти все вкупі $^1/_2$ години, а тоді протерти на негусте сито. Виложивши бляху промащеним папером, ростягти на ньому тісто так, щоб покривало вінця бляхи, наложить сиру і поставить у духовку сливе на годину. Скоро вийметься з печі, обсипать цукром з ванілʼю.

### 901. Мазу́рки померанцові.

Замісивши тісто з 1 ф. борошна, $^3/_4$ ф. масла, 2 крашанок, $^1/_2$ ф. цукру і чарки рому, тоненько роскачать і спекти в негарячій духовці. Протерти на тертушці, викинувши кісточки укупі з шкоринкою і соком, 1 цитрину і 5 померанців. Поклавши 2 ф. цукру, ростерти качалкою. Коли кисло—додать ще цукру. Переложивши в рондель, варить, вимішуючи ложкою, доки не буде густе. Гарячий корж помастить цією масою. У піч ставлять не треба.

### 902. Мазу́рки горіхові.

Ростерти 1 ф. цукру з 10 жовтками, додаючи потроху 1 ф. борошна і соку з 1 цитрини. Скоро добре розітреться, вимішать з шумом з 10 білків. Покласти 1 ф. смажених горіхів або миґдалю нечищеного і 1 ф. цукатів. Виложивши на промащений папір, поставить у піч з лехким духом.

### 903. Мазу́рки ко́рсунські.

Приготувавши тісто, як на папушник, тонко ростягти на блясі. Тоді ростерти в макотрі 1 ф. солодкого і 2 лоти гіркого миґдалю з 1 ф. доброго масла і з 1 ф. цукру, намастить цим зверху і пекти.

### 904. Мазу́рки гетьма́нські.

3 скл. жовтків, 3 скл. вершків (сметанки), 1 скл. густих дріжчів, $1^1/_2$ скл. цукру, 4 лоти товченого гіркого миґдалю, борошна стільки, щоб тісто було мяке, але не рідке. Вимісить, улить 1 скл. масла, ще вимісить, і, як зійде, ростягти на блясі, помастить крашанкою, посипать миґдалем з цукром і родзинкою і поштрикать виделкою. Пекти можно і в духовці.

### 905. Мазу́рки чигири́нські.

Зварить з 1 ф. цукру соковик. На протязі 5 хвилин запарить $^1/_2$ ф. дрібно посіченого миґдалю в цьому соковикові, потім того всипать $^1/_2$ ф. тертої шоколяди, $^1/_4$ ф. доброго масла і 2 ложки якого завгодно варення, тільки самих ягід. Усе вкупі варить хвилин з 20 на легкому вогні, розмішуючи увесь час ложкою, щоб не підгоріло. Розложивши по оплатках, дать прохолонути і полити цукром з білком.

### 906. Мазу́рки мотронинські.

Замісивши з вечора тісто з 12 скл. борошна, 2 скл. теплого молока, 20 жовтків, 1 скл. густих дріжчів, винести на холод або завязать вільно у серветку і покласти в холодну воду. На другий день унести, щоб огрілося, умісить 2 скл. цукрової пудри, ванілі, роскачать тонко, вироблять якої завгодно форми, посипать цукром з дрібно посіченим миґдалем, родзинкою і пекти в духовці.

### 907. Пля́цек.

Взявши тіста, приготованого на папушник, наложить, яких хто любить, цукатів, покрить тістом, дать підійти, обмастить крашанкою, обсипать миґдалем з цукром і посадовить у піч на $1^1/_4$ год.

---

## Розділ XVI.

# Повидла, варення, цукерки.

---

### 908. Полуни́ці.

На 1 ф. чищених полуниць брать $1^3/_4$ ф. цукру. Обсипавши полуниці половиною потрібної кількости цукру, поставить їх на лід до завтрього. Можно злегенька скропити спиртом. На другий день зварить соковик з решти цукру, додавши трошки води, коли ягоди пустили багато соку. Коли ж ягоди не соковиті, то додать води трохи більше. Скоро цукор закипить і шум зберуть, обережно переложить полуниці в мідницю і вилить увесь сік з цукром, що зостається на тарілі. Як буде закипати, зараз забірати мідницю з вогню і знов ставить на вогонь, як покине кипіти. Бармувать (шум збірать) треба надзвичайно обережно. Скоро звариться, то ягоди виймать по одній в чисту миску. Соковик уварить, щоб погустішав; для цього його треба поставить на сильний вогонь. Гарячим соковиком облить ягоди. Соковик можно вважати готовим тоді, як краплі з ложки не крапають, а тягнуться. На другий день перекладать в невеличкі слоїки.

### 909. Суни́ці.

Перебрать пильно суниці, відділяючи кожну ягідку голкою. На варення вибірать тверденькі стиглі ягоди. На 1 скл. ягід — 1 скл. цукру. Варить спочатку цукор з водою, потім всипать ягоди, а далі робить вже так само як, і при вареві полуниці.

### 910. Мали́на.

Взять не зовсім стиглої малини, обчистить і класти на таріль так, щоб ягода од ягоди лежала різно. Потім покропити малину вином, обсипать пудрою і поставить на 2 години на лід. Тим часом варить соковик з 5 ф. цукру, налившп стільки води, скільки цукер вбере в себе. Дать соковику закипіть 2 рази, потім знявши з вогню, обережно усипать малину, дать закипіть на легкому вогні 3 рази, бармуючи щоразу (збіраючи шум) і вибіраючи кісточки, що спливатимуть. Потім того, знять варення і залишить на цілу добу. Тоді дать закипіть ще 2 рази, прохолодить і, розливши по слоїках, завязать.

### 911. Сморо́дина.

На 2 ф. смородини беруть 4 ф. цукру і варють соковик з такою кількостю води, скільки цукор в себе вбере. У соковик кладуть смородину з кісточками і дають на сильному вогні закипіти 6 разів, безперестанно бармуючи (збіраючи шум) і зрідка розмішуючи. Пильнувать, щоб варення не перекипіло, не переварилось, бо инакше буде густим, а ягоди твердими. Прохолодивши варення—розливать по слоїках.

### 912. Шпори́шки.

Вичистивши з ягід кісточки, взять на 2 ф. шпоришок чищених—6 ф. цукру і зварить соковик з такою кількостю води, скільки цукор в себе вбере і ще 2 чарки. Скоро соковик звариться, усипать ягоди і, розмішуючи обережно ложкою, дать закипіти 4 рази на лехкому вогні. Бармувать увесь час (збірать шум). Прохолодивши, розливать по слоїках.

### 913. Ви́шні.

Повиймать з вишень кісточки, залить на ніч теплим сиропом (соковиком), на другий день зварить. На 1 скл. кислих вишень краще брать $1^1/_2$ скл. цукру і 1 скл. води.

### 914. Сли́ви.

Стиглі, але тверді сливи пообтирати рушником, повиймать кісточки, потім зважить, налить теплим соковиком і винести на холод. На другий день злить сироп (соковик), додать $^1/_2$ ф. цукру, переварить і в гарячий соковик покласти сливи, щоб раз закипіли. На 3 день доварить соковик, покласти сливи і варить, часто здіймаючи з вогню. На 1 ф. слив—1 скл. води і $1^1/_2$ скл. цукру.

### 915. Сли́ви в горі́лкою.

Зварить сливи без шкурки і без кісточок і коли зовсім доварються, влить ложок 5—6 горілки, що настоювалась на вишнях або на померанцовій цедрі. Добре перемішать. Коли настоянка не на горілці, а на спирту—лить наполовину менше.

### 916. Журави́на.

Взять 3 ф. патоки, а ягід усипать стільки, щоб всі змочить патокою. Покласти 2 золотн. цінамону, 2 зол. гвоздики і стільки ж курдамону. Варить все вкупі, бармуючи. Замісць патоки можно вживать соковик (сироп).

### 917. Яблука.

Розвести в 3 скл. криничної води 3 ф. цукру і зварить соковик. У нього покласти яблука без шкурки і насіння. Варить яблука, доки не зроблються прозорими. Після цього яблука виложить в скляні слоїки, а соковик поварить ще з $^1/_2$ лот. ванілі. Прохолодить і вилить в слоїки.

### 918. Шипши́на.

Шипшину треба брать після двох перших морозів. Обчистивши зверху од волосків, а з середини од кісточок, обмить в холодній воді, покласти на решето і дать збігти воді. Потім того 2 ф. шипшини покласти в соковик, зварений з 3 ф. цукру, 2 скл. води і 1 скл. трояндової води. Скоро ягоди зробляться прозорими і наберуться соковиком, тоді варення прохолодить і, додавши 20 краплів цитринового квасу (кислоти), розлить по слоїках.

### 919. Чере́шня.

З 2 ф. добрих стиглих черешень вичистить кісточки. Потім зварить соковик з $2^1/_2$ ф. цукру і 5 скл. води. Після того, як ягоди закиплять у соковику 6 раз, вийнять їх, а соковик варить ще $^1/_2$ години. Сполоснувши слоїки ромом, накладать у їх черешні і заливать соковиком, що тим часом мусів прохолонуть.

### 920. Реві́нь.

Молодий почищений ревінь кришуть, беруть кришену цедру з 2-х померанців, так само кришуть і ці 2 померанці. На 1 скл. ревеню з померанцями беруть $1^1/_2$ скл. цукру. Варють, як і кожне варення, поки не буде густе і прозоре. Додають ложку або дві померанцівки.

### 921. Троя́нда.

Беруть пахучу рожеву троянду в той час, коли кожен пуп'яшок от-от роспукається. Общипують всі пелюстки. Ті пелюски, що з плямками або з жовтенькими кінчиками, викидаються. На 1 ф. троянди беруть 2 ф. цукру. Всипавши пелюстки в чисте сито, ставлють його в окріп, далі в холодну воду, потім знов в окріп, а тоді обливають холодною водою. Переложивши в мідницю, варить $^1/_4$ години, вийнять на решето, перелить холодною водою. На тому відварі (юшці), що варилась троянда, зварить соковик (сироп) і, скоро шум

зберуть, вкинуть пелюстки і доварить, додаючи $^1/_8$ лож. цитриноворі кислоти (квасу). Варить, доки не буде варення зовсім прозорим. Для паху додають 2—3 краплини трояндової олії

### 922. Бузина́.

Цвіт бузини обірвать, зоставивши самі білі пелюстки, спарить окропом і кинуть у мед, що кипить, додавши цитринової цедри і волоських горіхів. Увесь час вимішувать, щоб не підгоріло. Мед повинен буть густим.

### 923. Дере́н.

1 ф. чищеного дерену перемить в холодній воді, покласти в соковик з 2 ф. цукру і $1^1/_2$ скл. води і зварить. Можно дерен варить і з кісточками.

### 924. Гру́ші.

Коли брать маленькі, можно варити цілими; коли більші, різать надвоє, начетверо або й покришити. Чепурненько почистить; з того боку, де була квітка, вирізать цезориком (чепеликом) дірочку і обережно вийнять твердий осередок. Тоді покласти груші в воду з цитриновим соком і варить, доки можно лехко проштрикнути грушу гострою трісочкою. Вийнявши на решето, зварить соковик, беручи на 4 ф. цукру—4 скл. води з під груш. Скоро соковик закипів і шум з його зібрали (збармували), покласти груші, трохи поварить, перелить у миску і покинуть до завтрього. На другий день поварить груші в соковику і знов покинуть на добу. Тоді уварить соковик, щоб був густим, і гарячим облить груші. Иноді доводиться уварювать по кілька разів, бо груші пускають з себе багато соку.

### 925. Шовко́виця.

Білу і чорну шовковицю варють так само, як і малину, але додають цитринового соку, бо ягоди шовковиці занадто солодкі і не пахучі.

### 926. Аґрус.

Треба брать зовсім зелений і великий аґрус. Пообрізать ножицями хвостики. Насіння повиймать шпилькою. Кілька пригоршнів вишневого листя облить окропом (спарить) і накрить. Скоро вода позеленіє, злить її з листя, і в неї усипать увесь аґрус, накрить і покинуть годин на 5. Злить цю воду. Тим часом зварить соковик, рахуючи на 1 скл. чищених ягід—1 скл. цукру, але води брать на 5 скл. цукру—2—3 скл., бо аґрус сливе не дає соку. Гарячим соковиком облить аґрус, покрить і залишить до завтрього. На другий день злить соковик, дать закипіти. зшумувать (збармувать) і знов налить на ягоди. Покрить. На 3 день варить вкупі з ягодами, додавши ванілі, але обережно, щоб ягоди не розварились. Коли

через день—два здасться варення рідким, злить соковик, уварить, щоб погустішав, а з ягодами дать закипіти раз.

### 927. Аґрус червоний і жовтий.

Варють так само, як і зелений, беручи не зовсім стиглі ягоди. Вишневого листя, звичайно, брать не треба.

### 928. Брусниця.

Взявши 3 ф. патоки чи соковику (сиропу), ягід перебраних усипать стільки, щоб усі покрились соковиком. Варить зараз, підливши трохи води і силкуючись, щоб ягоди однаково розварились. Як хто любить, варють брусницю з покришеними кислими чи солодкими яблуками.

### 929. Брусниця в медом.

Перебрану брусницю всипать у решето і спарить окропом. Як збіжить зовсім, знов спарить удруге і втретє. Поставить в мідниці на плиту рідкого свіжого меду, рахуючи по пів фунта на фунт ягід. Скоро мед закипить, усипать ягоди і варить, перемішуючи. Як ягоди розварються, протерти на решето, поставить знов на вогонь і додать проварених і покришених дрібно груш, яблук, гарбуза, коли хто любить, цінамону. Уваривши добре, виложить в поливяний горщик і на другий день завязать пузирем. Держать в холодному місці.

### 930. Цитрина.

Вичистить кісточки з цитрини, покришить її і покласти на добу в холодну воду. Вийнявши з води, покласти на решето, щоб збігла вода. Зваривши і прохолодивши соковик, укинуть цитрину і варить, доки не буде мяхкою. Прохолодивши, розливать по слоїках.

### 931. Померанці.

Кілька померанців варить на лехкому вогні в воді на протязі 4—5 годин, зливаючи кілька разів воду і доливаючи свіжою, гарячою. Коли померанці будуть остільки мякими, щоб можно було їх проштрикнуть соломинкою, тоді вийнять із води і прохолодивши, порізать і залить рідким соковиком. На другий день злить цей соковик (сироп). Взявши цукру по $1^1/_2$ ф. на 1 ф. померанців, з половини цієї кількости зробить соковик, беручи 1 скл. води на 1 ф. цукру, і теплим залить померанці. На третій день злить соковик, додать цукру, дать закипіть і, прохолодивши, залить померанці. На четвертий день знов злить соковик, додать останнього цукру, дать закипіти і теплим залить померанці. Через день ще раз спарить соковик і гарячим залить померанці. На сьомий день розлить по слоїках, покласти зверху паперові кружечки, набучавлені ромом і завязать.

### 932. Байбари́с.

Взявши доброго, стиглого байбарису, повиймать кісточки. Потім покласти в окріп і дать закипіти два рази. На 2 ф. байбарису зварить соковик з 3 ф. цукру і 5 скл. мякої води. Коли соковик прокипить, знять його з жаровні, всипать ягоди і знов варить не більш як півгодини, пильно бармуючи (збіраючи шум). Скоро ягоди будуть мякими і соковик збігатиме з ложки краплинами,— тоді варення готове. Прохолодивши, розлить і дуже добре завязать.

### 933. Свиди́на (Спиж).

Повиймать з свидини кісточки, так само, як і з аґрусу, кинуть в окріп і, давши закипіть два рази, викинуть на решето, щоб збігла вода. На 2 ф. свидини без кісточок треба соковику з 2 ф. цукру, 2 скл. білого вина і 2 скл. води. Зваривши соковик, всипать у його приготовану свидину і варить з півгодини, доки ягоди не будуть мякими і не наберуться соковиком. Прохолодивши, розлить і завязать.

### 934. Ожи́на.

Взявши 2 ф. чищеної ожини, варить в соковику з 3-х ф. цукру, як вариться малина, але тільки не кропити вином доти, доки варення не буде липким і не буде липти до ложки.

### 935. Море́ля (Жерде́ля).

Взять 2 ф. стиглих морелів, здерти обережно шкурку, і вийнявши кісточки, розложить на холодній тарілі, принесеній з льоду. Далі варить соковик (сироп) з 2 ф. цукру з такою кількостю води, скільки вбере в себе цукер. Скоро соковик буде готовий, зараз укинуть в його морелі. Дать закипіти один раз, знять з жаровні і покинуть години на 2. Після цього варить знов, доки не буде вже набігати шуму. Тоді перелить в посудину і зоставить на добу. Розливши по скляних слоїках, завязать.

### 936. Айва́ (аль ва́).

Взять зовсім стиглої айви 2 ф., здерти шкурку, розрізать кожну на кілька частин, вийнять середину, кісточки, варить в 6 ф. води на сильному вогні доти, доки айва не буде напів мякою. Після цього айву вийнять з окропу і виложить на решето. щоб вода з неї збігла. Воду, що в ній варилась айва, процідить на сито, прохолодить і класти в неї невеликими шматками цукер, доки він не вбере в себе всієї цієї воду. У цей роспущений цукер покласти айву і дать закипіти 4 рази, струсюючи яко мога частіш мідницю і бармуючи (збіраючи шум). Після цього перелить обережно в посудину і прохолодить. Переложивши айву по слоїках, залить соковиком (сиропом), завязать.

### 937. Чорни́ця.

Перебравши чорницю, зварить як звичайне варення, рахуючи на $1^{1}/_{2}$ скл. ягід—1 скл. цукру.

### 938. Горобі́на (Вонє́га).

Брать горобину треба після першого морозу. Перебрать. Насипавши на чисту бляху поставить в ледве теплу піч на ніч, щоб провялить. Поставить чистий мед на вогонь. Скоро закипить, усипать горобину і варить, бармуючи. Уварить до гущини.

### 939. Хви́ґи.

Вибрать десятків зо три великих хвиґ не зовсім стиглих. Гострим ножиком (чепеликом) надрізать кожну, щоб при варінні не полускались. Покласти в мяку воду, поставить на вогонь і, скоро піде пара, не дать кипіти, а здійняти з вогню. Вийнять всі ягоди чистим друшляком і вкинуть у миску з крижаною водою. Як зовсім прохолонуть, вийнять друшляком на решето, потім у миску. Цукру брать 4 ф. на 30 великих хвиґ. Зваривши негустий соковик, гарячим облить ягоди. Покинуть так годин на десять. На другий день злить соковик, знов зварить і облить хвиґи. Покинуть на добу. Тоді уварить соковик, щоб був густим, покласти хвиґи, і з ними вкупі дать закипіти раз. Здійняти. Як покине кипіти, зшумувать, тоб-то зібрать шум. Ще раз дать закипіти. Здійняти. Переложить друшляком в слоїки. Залить соковиком. Кладуть для пахощів ваніль або цедру цитринову.

### 940. Кашта́н.

Взять з 50 свіжих стиглих каштанів, поздирати лушпину. В мисці розвести 2 ложки борошна холодною водою і повкидати їх в цю воду. Тоді в цій воді поставить їх варить так, щоб вони одразу сильно закипіли, потім зсунуть їх на край аби кипіли зовсім помаленьку доти, поки не будуть зовсім мякими. Вийнять друшляковою ложкою і скоро почнуть холонути, здійняти обережно шкурку і зараз же вкинуть у холодну воду. Як всі буде почищено, виложить з води на решето, потім в миску. Зваритьріденький соковик, взявши на $1^{1}/_{2}$ ф. цукру 3 скл. води. Скоро закипить, облить соковиком каштани. На другий день злить соковик (сироп), вичавить з цитрини сік і додать крізь ситко до соковика, поварить ще, щоб був густішим, знов облить каштани, дать стоять 2 доби. Потім того знов злить соковик і уварить його густо. Вкинувши каштани, дать їм закипіти раз. Скоро прохолоне, повибірать каштани в слоїк і залить соковиком.

### 941. Миґда́ль.

Взять великого зеленого миґдалю, в той час, коли його з лушпиною легко проштрикнути голкою. Кинуть його в хо-

лодну воду з ложкою соли. Варить, щоб був зовсім мяким. Одкинувши на решето, перелить холодною водою. Воду, що в ній миґдаль варився, прохолодить, потім покласти до неї миґдаль знов і поставить з краю плити, щоб потроху нагрівся і закипів. Миґдаль тоді почасти знов позеленіє. Скоро з води піде пара, миґдаль вийнять і перелить холодною водою. Як вода збіжить, покласти його в миску і облить рідким гарячим соковиком (сиропом). Покинуть до завтрього. На другий день знов спарить соксвик і гарячим облить миґдаль. Так робить чотирі дні підряд. На 4 день додать свіжого соковику, доварить його до гущини, дать закипіти разів зо два вкупі з миґдалем. Позаяк миґдаль не мав пахощів, краще його варить з цитриною або ваніл'ю.

### 942. Мо́рква.

Брать молодюсіньку, добру солодку моркву, добре її почистить, зрізать кінчик і од товстого краю, прорізать вдовш і вийнять всю середину. Решту покришить на скибки у палець завдовшки. Перемить. На 1 ф. кришеної моркви взять 2 великих або 3 маленьких цитрини, з яких позрізувать цедру і теж покришить. Варить моркву в воді поки напів звариться, тоді одкинуть на решето. Цукру брать $1^1/_2$ ф. на 1 ф. моркви. Зварить соковик. Скоро закипить, всипать моркву, цедру і вичавить сік з цитрин. Доварить все вкупі.

### 943. Зеле́ні воло́шські горі́хи.

Взять 60 волошських горіхів остільки зелених, щоб їх наскрізь можно було проштрикнуть булавкою. Поштрикать їх, як найкраще, налить холодною водою, і залишить на 2 доби, міняючи воду по кілька разів на день. На третю добу переложить горіхи у рондель і, наливши води, варить з півгодини. Тоді покласти на решето, щоб збігла вода, поставить на сонце і, скоро горіхи обсохнуть, натикать у їх гвоздики і покришеної померанцевої цедри і переложить в поливяну чи скляну посудину. Тим часом на 2 ф. горіхів зварить соковик з 2 ф. цукру і 4 скл. води, залить горіхи і залишить на 2 дні. Потім того злить з горіхів соковик, підсипать 2 ф. цукру, знов дать закипіти і залить горіхи, облишивши на цілу добу. Коли соковик рідкий, переварить його, додавши цукру.

### 944. Ди́ня.

Треба брать диню нестиглу, що має середину зовсім тверду. Мякоть і шкурку зрізать гостреньким ножиком. Тверду середину покришить на скибки, якої завгодно форми, але неодмінно однакові завбільшки. Покришену диню спарить окропом, покрить і дать трохи постоять. З окропу перекласти просто в холодну воду, потім одкинуть на решето. Цукру взявши трохи більше, як фунт на фунт, зварить його окремо з ваніл'ю чи цитриновою цедрою. Обливши диню гарячим со-

ковиком (сиропом), дать прохолонути. На другий день зварить соковик ще два-три рази і що-разу обливать гарячим диню. Потім того варить все вкупі аж поки не буде цілком прозорим.

### 945. Гарбу́в.

Вариться точнісінько так, як і диня. Тільки раніш неодмінно треба спарить окропом, дать раз закипіти і злить цю воду. Варить обов'язково з якоюсь пахучою річчю: ваніл'ю, цедрою, малиновим соком, бо власних пахощів гарбуз не має. На 2 ф. гарбуза брать 4 ф. цукру. Дуже буде смачно, коли в соковик вичавить сік з 6 цитрин і покласти цедру з 2-х. Варить, поки не буде цілком прозорим.

### 946. Каву́н.

Взять добрий стиглий кавун. зрізат з м'якоти шкурку, покришить на невеличкі квадратики і варить в мякій воді доти, поки не зроблються мякими і потім переложить на решето, щоб вода збігла. Тим часом зварить з $1^1/_2$ ф. цукру соковик і, як він прокипить і очиститься од шуму, покласти в його одварений кавун з $^1/_2$ лота ванілі і варить доки соковик не будо густеньким. Потім прохолодить, розлить по слоїках і завязать.

### 947. Драглі́ з шпори́шок.

Вичавить з шпоришок сік. Взять 1 скл. соку, 1 скл. цукру, уварити добре, поки зостанеться всього 1 склянка. Варить на помірному вогні, вилить в слоїк, завязать пузирем.

### 948. Драглі́ з горобѝни.

Зібрать горобину після морозу, налити водою, розварить, щоб була, як каша. Процідить, не надушуючи.

### 949. Драглі́ з брусни́ці.

Роблються так само, як з шпоришок (див. № 947).

### 950. Драглі́ з журавли́ни.

Роблються так само, як з шпоришок (див. № 947).

### 951. Драглі́ з байбари́су.

Набравши байбарису після першого морозу, вичавити з його добре сік, дать постояти добу. Прозорий сік злити і зварить драглі. Цукру брать 2 скл. на 1 скл. байбарисового соку.

### 952. Драглі́ з дере́ну.

Роблються так само, як з шпоришок (див. № 947).

### 953. Пови́дло з я́блук.

Взять кілька яблук, спекти, протерти на найчистішеситко, покласти в рондель, додати меду в половинній кілько-

сти проти спечених яблук і варить, добре розмішуючи ввесь час і пильнуючи, щоб яблука ніде не прогоріли. Під той час додать лот цитринової цедри і золотник англійського перцю. Щоб довідатись чи повидло готове, треба пробувать ложкою: як добре одлипатиме од неї—готове. Тоді переложить його в серветку, добре намочену в воді, завязать і нагнітить. Через добу з серветки переложить у миску, покрити і поставить у піч з лехким духом, щоб обсохло. Потім переложить у слоїки.

### 954. Пови́дло з слив.

Взять стиглих угорок, покласти в поливяний горщик, завязать добре полотном і обмазавши тістом, поставить у піч. Після того, як сливи розбухнуть, протерти їх на густе ситко, додати меду до смаку, поставить на лехкий вогонь і варить, розмішуючи увесь час доти, доки ростерті сливи не зробляться прозорими й густими. Потім того виложить у деревяну посудину і поставить у льох. Через тиждень пересипать цукром і поставить години на 2 в піч, в лехкий дух. Коли повидло підсохне і лехко одлипатиме од посудини, тоді переложить його в посудину, виложену папером і ховать в сухому місці.

### 955. Пови́дло з ди́ні.

Взять доброї породи жовту диню. Вирізать те, що можно їсти, зважить, порізать, покласти в рондель, накрить покришкою і тушкувать, розмішуючи, поки не загусне. На $1\frac{1}{2}$ ф. сирової дині треба взять 1 ф. цукру. Можно покласти трохи імберу. Варить 2 години, розмішуючи, щоб не підгоріло.

### 956. Пови́дло з брусни́ці.

Перебрать і перемить 10 ф. брусниці. Додавши 7 ф. цукру, 2 скл. води, варить, вимішуючи ложкою. Під кінець ще додать чищених і порізаних на четверо кислих яблук фунтів з 5 і 3 ф. цукру. Варить, доки брусниця не буде густою, а яблука—прозорими. Зложивши у черепяні слоїки, завязать.

### 957. Пови́дло з а́ґрусу.

Дуже добре посікти дрібний зелений аґрус, і, взявши на 1 ф. аґрусу—1 ф. цукру, варить без води, вимішуючи ложкою. Коли б було мало соку, то підливать потроху холодної води.

### 958. Пови́дло з море́лі.

Взявши дуже добрих морелів, повиймать кісточки, покласти в мідницю, насипать цукру і варить. Скоро почне кипіти—спробувать, чи не мало цукру і мішаючи ложкою, варить. Як звариться—злить у ринку. Коли на другий день прохолоне і буде густе—значить готове. Коли буде рідке—треба ще поварить. Складають у черепяні слоїки і обвязують

добрим восковим папером, а зверху полотном чи простим папером.

### 959. Пови́дло з полуни́ць.

Коли трапляеться часом багато такої полуниці, що для варення не придатна, то можно з неї зробить повидло: протерти полуниці на решето. На 1 скл. полуниці брать $1\frac{1}{2}$ скл. цукру. Спочатку зварить сокови́к. Скоро закипить і зберуть шум, здійнять соковик з вогню і покласти в нього полуниці. Добре перемішать і поставить, щоб закипіло з ягодами. Зберігать в холодному і сухому місці.

### 960. Пови́дло з свіжих полуни́ць.

Протерти суниці чи полуниці, добре перемішать з цукровою пудрою, беручи фунт на фунт. Наложить в слоїки, а ще краще в пляшечки з широкими шийками, закоркувать і засмолить. Поставить на лід. Там його тільки й можна зберігати.

### 961. Пови́дло з суни́ць.

Робиться так само, як і з полуниць (див. № 959).

### 962. Пови́дло з слив з гру́шами.

Дуже стиглі сливи одварить, здійняти шкурку, вийнять кісточки. Начистить і порізать маленьких солодких груш. Або не чистить, а просто спекти і те й инше і протерти на решето. Взять яблук, посікти їх січкою, як січуть капусту, виложить в чисту торбину і вичавить, як найкраще, увесь сік. Додать його до слив та груш. Взять цукру або меду до смаку, а як всі овочі солодкі, то й не брать. Варить до гущини, збіраючи шум. Скоро увариться ґусто, виложить в череп'яний горщик. Як прохолоне, залить на палець ростопленим здором. На другий день завязать пузирем і держать в сухому темнику (льоху).

### 963. Пови́дло з дере́ну.

Зібрать дерен вже зовсім стиглий, прозорий і солодкий. Усипать у велику мідницю, налить трохи води і варить, мішаючи. Скоро розвариться і буде, як каша, протерти на решето. Одмірять склянками протерте повидло і, взявши на 2 скл. ягід 1 скл. цукру, поставить варить цілу годину, весь час мішаючи. Можно покласти ванілі.

### 964. Повидля́ники з груш.

Брать зовсім стиглі груші, але неодмінно пахучі. Повирізувать осередки, плямки. Спочатку зварить груші так, щоб були зовсім мякими. Для цього треба поставить посудину в якій вони варються в котел з окропом. Тоді протерти. Так само до цього зготувать яблука—антоновку. На 3 ф. чищених

груш брать 1 ф. яблук і 4 ф. цукру. Далі робить, як і повидляники з яблук (див № 968).

### 965. Повидля́ники з мали́ни.

Насушить житнього хліба і дуже добре потовкти, просіять на сито. Взяти сухої малини, налить її водою і уварити, щоб була мякою, протерти на густе решето, додать цукру до смаку. Взять ще 1—2 скл. сухої малини, потовкти її як найкраще, додать стільки ж житнього хліба, розмішать з вареною малиною, замісить густе тісто, повироблять коржики на зразок мазурок і посадить на блясі в піч. Скоро підсохнуть, порізать на скибки і ще раз підсушить в печі. Тоді кожен повидляник обмастить ось чим: взять соковику (сиропу) з малинового варення, коли це взімку, а влітку соку з свіжої малини без води, і терти на тарільці, додаючи потроху цукрової пудри, поки не буде густим. Як обмастють, в піч садовить не треба. Повидляники підсохнуть і так.

### 966. Повидля́ники з кашта́нів.

Обколупавши лушпину, варить каштани у воді з 2 ложками борошна, доки не будуть мякими. Вийнявши, здійняти шкурку, протерти. На фунт каштанів беруть ½ ф. цукру. Цукор варють ріденько, додаючи сік з 1—2 цитрин і ½ палічки ванілі. Скоро соковик закипить, покласти в нього протерті каштани і зварить. Вийнять ваніль. Виложить тонким шаром на чисту бляху або обсипану пудрою або намащену миґдалевою олією. Підсушить за ніч у печі, а на другу ніч перегорнуть на другий бік, коли треба. Вирізавши повидляники, якої завгодно форми, обсипать їх пудрою. Зберігать в бляшаних або деревяних коробках, переложивши чистим білим папером.

### 967. Повидля́ники з а́ґрусу.

Робить так само, як і повидляники з каштанів, додавши, коли люблють, цитринового соку і для пахощів цитринової цедри або ванілі.

### 968. Повидля́ники з я́блук.

Яблука брать або кислі або кисло-солодкі. Спекти їх і протерти. Цукру брать фунт на фунт, перемішать з протертими яблуками, дать постоять години зо дві, потім варить в мідниці, не кидаючи мішать, аж доки не буде важко розмішувать. Виложивши повидло на таріль, поставить на ніч в негарячу піч. На другий день обережно здійняти весь корж з тарілки і покласти на решето сухим боком. Тоді знов на ніч у піч. Потім того порізать на яку завгодно форму, обсипать цукром—піском і зберігать в деревяній скриньці або в бляшанках, перекладаючи кожен шар білим папером. Для паху кладуть ваніль, цитринову чи трояндову олію.

### 969. Повидляники з жерделі.

Взять гарної стиглої морелі (жерделі), щоб була твердою і небитою. Вийнять кісточки, зважить, взять стільки ж цукру, обсипать морелі, дать їм постояти на холоді 2 доби, потім поставить в мідниці на вогонь. Скоро увариться, протерти на решето і знов на вогонь, увесь час мішаючи довгою деревяною ложкою, поки зовсім не загусне. Далі робить так самісінько, як і повидляники з яблук.

### 970. Повидляники з слив.

Роблються так само, як і з морелі (див. № 969).

### 971. Цукерки київські.

Варють звичайне густе варення (з суниць, малини, шпоришок, аґрусу, байбарису, вишень, слив, морелів, бросквині—з цих останніх виймають кісточки і замісць їх кладуть солодкий миґдаль—з груш, розрізаних яблук), беручи на 1 ф. ягід ½ ф. цукру. Вийнявши ягоди деревяною шпилькою, класти їх на решето, а під решето поставить макотру з окропом і, скоро він почне холонуть, підливать свіжого. Робить це доки не збіжить ввесь соковик (сироп). Не торкаючи ягід руками, пересипать їх на таріль одним шаром, дать злегенька обсохнуть, обсипать цукром, накрить решетом чи ситом, зверху папером і поставить у суху комору чи в хаті на шахву на добу. Тоді перегорнуть їх трісочкою, обсипать цукром і знов поставить. Робить це, доки не підсохнуть ягоди зовсім добре і не будуть гаразд обсипані цукром. Після цього пересипать в коробки.

### 972. Цукерки з шпоришок.

Взять на 1 білок 1 скл. цукрової пудри, мішать деревяною ложкою, потім улить повну десертову ложку цитринового соку і терти, доки не буде густим настільки, щоб не росплива лось. Тоді брать ягоди і умочать їх так, щоб вони добре навкруги покривались цією поливою. Класти їх на навощений або намащений найкращим несолоним маслом папір. Дать їм обсохнуть, зложить у слоїки. Довго зберігать їх не можно.

### 973. Цукерки з вишень.

На 1 білок—1 скл. цукрової пудри. Терти деревяною ложкою, потім покласти повну десертову ложку цитринового соку і терти, поки не загусне так, що сама держатиметься купи. Тоді обкачувать вишні у цю кашу, класти на таріль, обмазаний воском, дать обсохнуть і складать у слоїк. Довго держать не можна.

### 974. Цукерки з горіхів.

Свіжі горіхи обчистить, здерти верхню тоненьку лушпину і висушить у печі з лехким духом так, щоб вони сливе

роспорошилися, роспалися на дрібні шматочки. Коли не висохнуть за один раз—зробить це кілька разів. Взявши білий мед, дать йому кипіти, доки не буде червоним. Мішаючи, всипать горіхів стільки, щоб маса була густою. Варить, але не довго. Пробувать. Як мед на ложечці застигатиме—знять з вогню. Тоді брать ложкою горіхи, класти купками на таріль, змочений водою, а скоро горіхи прохолонуть і висохнуть, зложить у слоік і держать в холодному, але сухому місці.

### 975. Маківники.

На 1 ф. меду 1 ф. маку. Як мед перекипить добре з маком, то тоді холодною водою облить стільницю. Виклавши на стіл, росплескать рукою завтовшки, як палець. Скоро прохолоне, краять на кавалки якої завгодно форми.

### 976. Цуке́рки з груш.

Брать добрі не перестиглі груші, почистить їх і розрізать кожну надвоє чи начетверо, зважаючи на великість. Лушпину класти окремо в холодну воду, а груші в иншу воду, трохи підквашену цитриновим соком. Додавши до лушпини тих груш, що були негодящі на цукерки, і трохи цукру, варить поки все не розвариться зовсім мяхко. Процідить цей навар, покласти в його приготовані половинки груш, додать води, що в ній вони лежали, і варить, поки груші не будуть сливе мякими. Зливши в миску, залишить до завтрього. На 2, 3 і 4 день варить самий соловик (сироп), додаючи потроху цукру і обливаючи гарячим груші. В останній день соковику повинно бути мало. Додавши цукру, доварить його до такої гущини, щоб він миттю застигав на груші, коли її вмочить в соковик. Поклавши груші на решето, підсушить за ніч чи дві в печі. Зберігать в бляшанках, переложивши папером.

### 977. Тягу́чки.

3½ склянки вершків, або 5 скл. добр. молока поставить на дуже сильний вогонь, всипавши 2 ф. грудкового цукру. Невпинно мішать; як почне густи, закидають товченої ванілі. Знявши з вогню, зараз виливають на вощаний папір, як захолоне, розрізають і загортають в папірці.

### 978. Цуке́рки в помера́нців.

Взявши варення з померанців, дуже лехко зробить цукерки. Для цього треба зварить дуже густий соковик (сироп) і вмочувать в його померанці, а потім обсушить в печі.

### 979. Цуке́рки з кавуна́.

Взять зелений кавун товстошкурий, розрізать його надвоє, потім уопперек, кожну половинку порізать на однакові шматки, завтовшки як 2 пальці. Вирізать всю мяку середину, зоставить тверду. Гострим ножиком зрізать шкурку. Порізані

шматки зварить в дуже рідкому соковику, додавши трохи цитринового соку. Варить, доки шматочки не будуть прозорими, але міцними. Вийнявши їх, налить соковиком і зоставить до завтрього. Доварювать соковик сам і днів 6 підряд обливать гарячим шматочки. Коли буде зовсім густий, вмочувать кожен шматочок у його і обсушувать в печі ледве теплій.

### 980. Цуке́рки з дині́.

Роблються так само, як цукерки з кавуна. Див. № 979.

### 981. Цуке́рки з гарбуза́.

Роблються так, як цукерки з кавуна; тільки раніш треба гарбуз спарить окропом і виварить, міняючи кілька разів воду, а потім уже варить в соковику.

### 982. Цуке́рки з я́блук.

Роблються так само, як цукерки з груш. Див. № 976. Беруть антоновку середньої великости. Уперше кидають її у гарячий соковик, щоб не розварилась.

### 983. Цуке́рки з люби́стку.

Брать треба стебло дуже молодого, але дорідного любистку. Од самого низу порізать на шматки завдовшки, як палець чи короче. Обчистить і кинуть у холодну воду. Зварить рідкий соковик, любисток одкинуть на решето і, як обсохне, покласти в гарячий соковик, не давать кипіти, злить в миску, накрить серветкою і дать стоять днів 3. Потім злить соковик, додать цукру і знов покинуть. Так зробить разів 5—6. Тоді доварить його, щоб був зовсім густим. Вмочувать у його шматочки любистку і обсушувать або зберігать краще просто в соковику.

### 984. Цуке́рки з миґдалю́.

Взять 2 ф. доброго миґдалю, повибіратьціленький. Перетерти сухим рушником, не здираючи шкурки. 2 ф. цукру всипать в мідницю, налить $^1/_2$ скл. холодної води, розмішать і зараз усипать миґдаль. Мішать з цукром на помірному вогні увесь час, поки прокипить і почне помаленьку тріскотіти. Тоді зараз здійняти з вогню і ще на столі мішать поки миґдаль не зробиться сухим. Далі вибрать миґдалинки, а цукор поставить на вогонь, влить 1 ложку води і дать кипіти, поки злегенька пожовтіє. Миттю здійняти мідницю і поставить в холодну воду, щоб цукор не пригорів. Миґдаль вкинуть у цукор і з краю плити мішать, доки він не вбере всього цукру і не зробиться зовсім сухим. Зберігать в сухому місці.

### 985. Совови́к з троя́нди.

Зібрать пелюстки з троянди, уложить в широкий слоїк шарами так, щоб кожен шар було добре пересипано цукром.

Наложить так повно. Забивши слоїк щільно, поставить на сонце на $1^1/_2$—2 тижні. Потім того виложить все з слоя, нагнітить, процідить соковик і зберігать в закоркованій посудині. Соковики з квіток роблються для того, щоб мать змогу надать похощі горілці, варенню, холодцеві, то-що.

### 986. Сокови́к з ака́ції.

Робиться, як і з троянди (№ 985).

### 987. Сокови́к з цитри́ни.

Порізать тоненько цитрини, пересипать цукром, уложить шарами в слоїк, покласти на їх деревяний кружечок з гнітом і закоркувать. Через добу соковик процідить, розлить, закоркувать і зберігать.

### 988. Сокови́к з а́ґрусу.

Взять аґрусу скільки треба, обчистить, ростерти в череп'яний посудині, покласти в слоїк і поставить на сонце на 4 дні. Потім того процідить на хваналю, роспустить в нім цукор, розлить, закоркувать, обгорнуть соломою, поставить в глибокий котел з водою і дать закипіти разів зо три.

### 989. Сокови́к з мали́ни.

4 ф. стиглої малини, 2 ф. цукру, ростерти добре і залишить на добу. Тоді переложить на полотно, щоб сам собі збіг соковик в якусь посудину. Скоро збіжить, варить його на лехкому вогні, увесь час бармуючи (збіраючи шум). Прохолодивши, розлить.

### 990. Сокови́к з сморо́дини.

Покласти в мідницю 2 ф. цукру, налить 2 скл. холодної води і варить. Почистивши од кісточок смородину (не шпоришки), додать і варить, поки не буде густим. Потім того процідить, додать 10 краплів цитринової кислоти, прохолодить, розлить.

### 991. Сокови́к з шпори́шок.

4 ф. шпоришок, 2 ф. вишні-шпанки, 1 ф. стиглої малини— все вкупі ростерти деревяною ложкою і покинуть до завтрього. На другий день сік процідить на сито, усипать на 1 ф. соку—2 ф цукру; скоро роспуститься, перелить в мідницю і дать закипіти 2—3 рази. Прохолодить, розлить.

### 992. Сокови́к з полуни́ць.

Взявши ананасних полуниць, обчистить, покласти в мідницю, налить води, щоб покривала ягоди і варить на сильному вогні доти, доки полуниці не пустють соку. Тоді перелить у сукняну торбинку, привязать її, підставить слоїк, щоб у нього фільтрувався сік. На 6 скл. соку $2^1/_2$ ф. цукру, ва-

рить на помірному вогні, увесь час бармуючи (збіраючи шум). Процідивши, прохолодить і розлить.

### 993. Сокови́к з брусни́ці.

Взять стиглої брусниці і трохи води. Добре ростерти в фаянсовій посудині і покинуть на добу. Тоді процідить через сукняну торбинку в мідницю, додать цукру і далі робить так само, як і инші соковики варючи. На 1 скл. соку $^1/_3$ ф. цукру.

### 994. Сокови́к з байбари́су.

Брать байбарис після кількох морозів, вичавить з його сік, процідить на полотно, вилить в мідницю і варить. На 1 скл. соку брать $^1/_4$ ф. цукру. Розливать у маленькі пляшки. Затички брать добрі, засмолить. Держать пляшки в сухому піску шийкою вниз.

### 995. Сокови́к з черёмхи.

Робиться, як соковик з троянди (№ 985).

### 996. Сокови́к з ви́шень.

Ростерти в мисці деревяною ложкою скільки треба вишень, переложить в мідницю і варить, поки вишні не пустють соку. Тоді процідить, перелить знов в мідницю і хай кипить з цукром, доки не буде прозорим і густим. Процідивши, прохолодить і розлить. На 2 ф. соку—$1^1/_2$ ф. цукру.

### 997. Сокови́к з груш.

Взять добрих стиглих груш, почистити, порізать, розложить, покрить серветкою і поставить на 2 дні на холод. На 3-тю добу соковик процідить на хваналю, дати закипіть 2 рази, гарячим розлить у пляшки, а як прохолоне, закоркувать.

### 998. Сокови́к з яблук.

Взять кислих яблук, почистити, протерти на тертушці, вичавить гнітом сік, і процідить на полотно. На 7 скл. соку 3 ф. цукру. Варить, доки не зявлються бульки. Гарячим розлити і, як прохолоне, закоркувать.

### 999. Сокови́к з хвія́лок.

Робиться точнісінько так, як соковик з троянди (№ 985).

### 1000. Сокови́к з суни́ць.

3 ф. суниць промить, почистить, покласти в скляний слоїк, пересипать 1 ф. цукру і поставить на соняшний бік. Через 4 години переложить в торбинку над мискою, щоб сік збігав. Тоді на $4^1/_2$ скл. соку взять 1 ф. цукру, добре розмішать, вилить у мідницю і варить на тихому вогні, увесь час бармуючи, себ-то збіраючи шум. Як зробиться прозорим і шуму більш не буде, здійнять, прохолодить, розлить.

---

# О Г Л А В.

№ Стор.

## РОЗДІЛ III.

### Смаженина.



№ Стор.



## РОЗДІЛ IV.

### Риба.

## РОЗДІЛ V.

### Підливи.



№ Стор.

## РОЗДІЛ VI.

### Городина.

## РОЗДІЛ VII.

### Страви з борошна, сиру, то-що.



## РОЗДІЛ VIII.

### Каші та бабки.

## РОЗДІЛ IX.

### Солодкі страви.



## РОЗДІЛ X.

### Запаси.

## РОЗДІЛ XI.

## Закуски.

## РОЗДІЛ XII.

### Напитки.

## РОЗДІЛ XIII.

### Хліб, булки, пиріжки.



№ Стор.

## РОЗДІЛ XIV.

### Паски.



## РОЗДІЛ XV.

### Солодке тісто.

## РОЗДІЛ XVI.

### Повидла, варення, цукерки.

---

## Зауважені друкарські помилки.

| Сторінка | Рядок з гори або знизу | Надруковано. | Треба. |
|---|---|---|---|
| 14 | 15 зн. | знежирють. | знежирюють. |
| 18 | 10 зг. | закипить. | закипіти. |
| 24 | 8 зг. | кур'ячі. | курячі |
| 33 | 19 зг. | тукшованоЇ | тушкованоЇ |
| 33 | 19 зг. | цубулини | цибулини |
| 38 | 9 зг. | осятриничи | осятрини чи |
| 38 | 16 зн. | разварилась. | розварились. |
| 39 | 16 зг. | проварють | проварюють |
| 47 | 13 зг. | кортопля | картопля. |
| 71 | 15 зн. | 1/4 цукру | 1 1/4 ф. цукру. |
| 73 | 9 зн. | померанцóві | померанцові. |
| 73 | 7 зн. | сметанкóві | сметанкові. |
| 90 | 2 зн. | окропу | укропу |
| 93 | 22 зн. | досточкою | дощечкою |
| 116 | 14 зг. | завявавши | завязавши |
| 125 | 14 зг. | канонівська | кононівська. |

---

# Порівняльна таблиця.

## На сухий харч.

8 ф. = 16 скл. = 4 кварти = 1 гарнець.

2 ф. = 4 скл. = 1 кварта = $1/4$ гарнця.

1 ф. = 2 скл. = 16 їдальних ложок.

$1/2$ ф. = 1 скл. = 8 „ „

$1/4$ ф. = $1/2$ скл. = 4 їд. ложки = 8 лотів.

$1/8$ ф. = $1/4$ скл. = 2 їд. ложки = 4 лоти.

$1/16$ ф. = $1/8$ скл. = 1 їд. ложка = 2 лоти.

## На масло нетоплене.

1 ф. = $1 1/2$ скл. = 8 їд. ложок.

$1/2$ ф. = $3/4$ скл. = 4 ложки.

# ПІСЛЯМОВА

Наша культурна спадщина — не лише література, мистецтво, мова, але й прості речі, звичайність і повсякденність яких нерідко позбавляє нас уваги й поваги до них. І даремно! Український народ володіє неоціненною спадщиною і чудовим потенціалом у побутовій сфері, а його надбання у галузі системи харчування визнані у цілому світі. Не варто забувати здобутки народу, якими він справедливо може пишатися. Не варто відмовлятися від тих численних скарбів минулого, до яких ми ще можемо сягнути і яке ми ще можемо з честю використати.

Система українського народного харчування, що складалася протягом віків, має досить сприятливу історію формування і розвитку. Географічно-кліматичні умови нашого краю і землеробський напрямок господарства, пов'язаний з ними, сприяли селянам у вирощуванні різноманітного збіжжя: тут росли й південна пшениця, і північні жито й овес, а також гречка, просо, ячмінь, горох, квасоля й боби, численні овочі, фрукти, ягоди. Легко увійшли у побут і порівняно недавні рослини з Нового Світу: кукурудза, картопля, помідори. Народ повною мірою використав це багатство, виробивши по-справжньому щедру культуру харчування, яка, як і в кожного народу, що живе на землі, має свої особливості, характерні риси, свою систему переваг, має і спільності з кухнями інших народів, і відмінності.

Українським народним харчуванням здавна цікавилися дослідники народної культури й побуту. У XIX — на початку XX століття видатні народознавці М. Маркевич [1], П. Чубинський [2], Хв. Вовк [3] дали не лише його докладні описи з локальною характеристикою, але й зробили спробу етнографічної систематизації народних страв.

Великий інтерес до цього предмету виявило й створене 1845 року Російське географічне товариство (РГТ), яке розробило, поширило по всій території Російської імперії першу етнографічну програму, що охоплювала основні складові народної побутової культури, й отримало на неї величезну кількість відповідей від численних кореспондентів, у тому числі з України. Воістину безцінними матеріалами

---

[1] Маркевич Николай. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян.— К.— 1860.

[2] Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Материалы и исследования, собранные д. чл. П. П. Чубинским.— Т. 7.— СПб.— 1877.

[3] Вовк Хв. (Волков Ф.). Украинский народ в его прошлом и настоящем.— Т. 2.— Пч.— 1916.

РГТ були статті про українську їжу, з яких особливо виділяється робота Акіма Канієвського «Порядок приготовления народных яств» з Полтавщини [1], яку безумовно знала й використала З. Клиновецька.

Книга З. Клиновецької «Страви й напитки на Україні» (Київ — Львів, 1913), таким чином, продовжує ряд, започаткований вітчизняними дослідниками, однак є першою справжньою кулінарною (поварською) книгою на Україні у повному розумінні цього слова, де зібрано тисячу рецептів національної кухні. Авторка використала матеріали, зібрані своїми попередниками у різних районах України, включила у книгу рецепти не лише селянської, але й шляхетської кулінарії, десятки рецептів напівзабутої козацької кухні. Клиновецька, на відміну від попередників, подає не лише описи виготовлення страв, але й основні принципи розкладки вихідних продуктів, а подекуди і їх точне дозування.

З. Клиновецька не лише глибоко усвідомила, але й зуміла узагальнити основні принципи системи українського народного харчування. Переважна більшість її рецептів — на круп'яно-борошняні страви, які переважали у народній кухні. Одним з важливих принципів кожної кухні є головний спосіб термічної обробки продуктів — спосіб приготування страв. Певною мірою він залежить від конструкції домашнього вогнища.

Як відомо, на Україні була поширена вариста, так звана «руська», піч — вогнище закритого типу. Як і у всіх східних слов'ян, тут піч традиційно була багатофункціональною. Її використовували і для опалення житла, і для приготування їжі, і для випічки хліба. На відміну від цього деякі інші народи, зокрема кавказькі і балканські, хлібну піч будували окремо, а вогнище відкритим. Тому в печі на Україні переважно готували варену й тушковану їжу й пекли хліб, а у кавказців на таганках — варену в казанах й смажену на рожнах (шампурах і т. ін.).

Безумовно, існував взаємозв'язок у кулінарній і загальнопобутовій культурі українців: піч обумовлювала переваги способів обробки продуктів, а смакові стереотипи і звичка до варено-тушкованих страв обумовлювали збереження протягом віків варистої печі. Смакові переваги варених, тушкованих страв з круп'яних чи борошняних продуктів проявлялися навіть в умовах, коли легше було готувати їжу за допомогою смаження.

Під час тривалих переходів чумаки, які возили сіль з Приазов'я та Криму, робили у землі тимчасову пічечку з системою тяги й димоходом — кабицю і готували в ній традиційні куліш і кашу, лемішку й галушки. Майже не користувалися рожном, навіть коли вдавалося вполювати якусь дичину, то варили юшку. Такі ж схильності виявляли й запорізькі козаки у походах.

На землеробській основі господарства і складався протягом століть традиційний для України тип харчування, вироблялися смакові стереотипи. Крім борошняно-круп'яних, велику частину вихідних про-

[1] Архив Географического Общества СССР. Разр. XXXI, оп. I.— Ед. хран. 23.

дуктів складали бобові, овочі й фрукти. М'ясні страви ще до 20—30-х років нашого століття у народі вважалися суто святковими. Але серед усіх видів м'яса, українець і нині віддає перевагу свинині (згідно приказки «Нема риби над линину, нема м'яса над свинину»), а з тваринних жирів найвище цінувалось і широко споживалося свиняче сало.

Безперечно, продукти, що отримувалися з більш розвиненої системи продукуючого господарства (землеробство, тваринництво), мали пріоритетне значення у харчуванні. Проте й продукти збиральництва, рибальства, мисливства (системи привласнюючої форми господарства) були у XVIII — на початку XX століття у великій пошані в українських господинь. Риба, гриби, дикоростучі ягоди й фрукти служили суттєвим доповненням до меню українського селянина.

Усі ці особливості української кухні притаманні тисячі страв З. Клиновецької. Знання історії народної кулінарії, любов до предмета, бажання допомогти читачам розібратися у секретах української кухні — ось головні ознаки даної книги.

Матеріал розподілено на 16 розділів, а порядок викладу рецептів систематизовано так, щоб читачам було зручно користуватися ними.

У першому розділі — «Борщі та юшки» — зібрано п'ятдесят сім перших (рідких) страв, з яких найбільш виразними можна назвати традиційні українські борщі — це унікальне явище, яким по праву може пишатися народна побутова культура. Як відомо, навіть у одній національній культурі не може існувати лише одна єдина для всієї етнічної території форма якогось елемента культури,— вона завжди багатоваріантна. Ми бачимо і у Клиновецької ряд борщів, об'єднаних одним принципом приготування, але й відзначених багатством різновидів: борщ волинський, чернігівський, кубанський, київський, а також борщ з потрухами, борщ пісний і т. ін.

Доречний і другий розділ — «До борщів та юшок», у якому ми бачимо рецепти характерних для української кухні додатків до рідких страв: каш, галушок, пампушок, пиріжків, грінок та ін.

Третій розділ «Смаженина» складається з рецептів м'ясних страв, щоправда не лише смажених, але й печених і тушкованих (останні, як ми вже з'ясували, більш характерні для селянської кухні). Серед них — спосіб приготування дуже поширеної у минулому і мало відомої нині душенини, і маринованої (меженої) буженини, і надто популярних на Правобережжі бігосів, і забутих сьогодні баранячих хляків (глягів).

Розділ «Риба» представлений найпростішими для виконання господинею смаженими карасями у сметані (смачною й особливо улюбленою на Україні стравою), оригінальним рецептом приготування щупака з хріном, складнішими, але не менш смачними стравами — товчениками й січениками і ще довгим рядом страв.

З. Клиновецька окремо виділяє розділ «Підливи». І хоч українська кухня, на відміну від французької, не може похвалитися сотнями різноманітних соусів, проте тих два десятки, що їх наводить авторка,

були надзвичайно популярними й становили собою справжню прикрасу прісних страв.

Характерною особливістю української національної кухні було розмаїття смакових якостей: від м'яких — у молочно-сметанно-борошняних і грибних соусів до надзвичайно гострих — з часнику, цибулі, хріну. Особливо популярним був соус з тертих хріну з буряками й буряковим квасом або оцтом.

Хрін, як відомо, походить з Далекого Сходу, але другою батьківщиною його можна назвати Україну. Тут він уже протягом століть росте і як дика і як городня рослина. Багатий на вітамін С, він використовувався не лише для риби й м'яса (як у Котляревського: «Свинячу голову до хріну»...), але й у бідні на харчі дні численних постів. У цей період, як сумно жартували в народі, навіть дзвони у церкві видзвонювали: «Хрін та редька, редька й хрін».

До особливості будь-якої з південних кухонь можна віднести значний вміст у повсякденному й святковому меню овочевих страв. Українська кухня тут не є винятком, і це добре розуміє З. Клиновецька, подаючи розділ «Городина».

Цілком справедливо починається він з майже забутого сьогодні, особливо багатого на вітаміни й вуглеводи гарбуза, який до того ж іще має й лікувальні властивості. Авторка нагадує нам також простий спосіб приготування зеленої спаржевої (шпарагової) квасолі — лопатки, зеленої квасолі, картопляної бабки з маком або грибами, картоплянииків. Шкода лише, що рецепти дерунів (драників, терчаників) із тертої сирої картоплі, поширених на Півночі України, Українському Поліссі, у книзі чомусь відсутні.

У розділі чимало рецептів овочевих страв, порівняно нових для традиційної української кухні (мусака, баклажани), які З. Клиновецька охоче пропагує.

По-справжньому багаті на рецепти розділи «Страви з борошна й сиру» й «Каші та бабки». Це відповідає й характерові української народної кухні, яка славилася й вареними, й печеними, й смаженими стравами з борошна та круп: пампушками з часником і варениками з численними начинками, галушками й гречаниками.

Читаючи З. Клиновецьку, ми згадаємо незаслужено забуті нині хоми, горохв'яники, гречані млинці (ляпуни) і макові шулики — коржі з медом.

«Солодкі страви» включають як найархаїчніші (джур), так і страви більш вишуканої шляхетської кухні — драглі з вишень, цитринові, жердельові та інші желе, морозиво.

Розділ «Повидла, варення, цукерки» доповнює ряд солодких страв вишуканими ласощами. Класичні повидла на Україні готували найбільше зі слив і яблук, а також терену, абрикос. У народі до них не додавали цукру, випаровуючи у нежаркій печі зайву вологу з плодів.

З. Клиновецька справедливо зауважує, що для виготовлення повидла (варення, джемів) найкраще підходить мідниця — мідна миска або широкий казан. У такому посуді повидло при варінні не прилипало до дна, а готове — зберігалося краще. Помішували ягоди завжди дерев'яною ложкою. Для тривалого збереження повидло

складали у керамічні слоїки і тримали у холодних приміщеннях (коморі, хижі, хатині). Повидло було не лише добрим десертом, але й начинкою для пирогів та вареників. Наведені З. Клиновецькою рецепти повидел, варень і цукерок легкі до відновлення й у наші дні.

Для повного розуміння характеру національної кухні не можна обійтися без розгляду способів заготівлі харчів, створення харчових запасів. Традиційними способами збереження харчів, заготовлення запасів були соління й квашення. Ми маємо відомості про квашену капусту й мочені яблука ще з періоду Київської Русі. Соління відрізняється від квашення тим, що для першого способу потрібен розсіл, а у другому випадку овочі (фрукти, гриби) самі випускають сік, у якому й зберігаються протягом тривалого часу.

Авторка нам пропонує понад тридцять рецептів приготування солоних кавунів, огірків, грибів різних видів, квашеної капусти з різноманітними додатками, а також численних оцтових маринадів. Власне оцтові маринади не були характерними для української кухні. Виняток становили опішнянські сливи, які солили у діжках з-під вина, після чого мали смак маринованих.

У книзі наведений один з унікальних напівзабутих рецептів виготовлення ніжинських огірків (524-в). Цей рецепт поєднує два способи: соління і квашення. Основа для квашення — розсол із старих огірків, так званих жовтяків, що у їжу непридатні. У цьому розсолі будуть укисати дрібненькі відбірні огірочки.

Менш оригінальним є розділ «Закуски», у якому нерідко повторюються рецепти з попередніх розділів. Проте й тут наводяться рецепти як широковживаних у народі страв — холодець і редька, хрін і кендюх, буряки й печериці, так і вишуканих — підпомога, підпомога з раків.

Прочитавши книгу З. Клиновецької, ми зможемо повернути до буття сто напоїв — «Напитки» — від давньоруських квасів та соків до вишнівок і спотикачів.

Особливими у книзі є розділи — «Хліб, булки, пиріжки» і «Паски». «Хліб — усьому голова»,— говорять у народі. Подані рецепти хліба повсякденного, святкового, обрядового. Біля двадцяти способів приготування паски пропонує нам З. Клиновецька.

Майже сто рецептів «Солодкого тіста» відібрані авторкою у різних районах України: мазурки волинські, корсунські, чигиринські, вергуни конотопські й марципани київські, коржики батуринські й плетеники львівські. Авторка пропонує не лише регіональні варіанти солодких печив, але й їх різновиди з давніх часів. Найпростіше у виконанні давнє печиво — коржики. Воно різноманітне — коржики батуринські і самарські, мигдалеві і з кмином.

Користуючись рецептами Клиновецької, сьогодні ми можемо відновити давній бублейний промисел, приготувати сирні мандрики з різним наповненням, а також познайомитися і з українськими варіантами стародавніх марципанів.

Книга «Страви й напитки на Україні» повертає нас у світ нашого минулого, яким ми справді можемо пишатися. Будемо ж сьогодні свідомі того, що народна побутова культура заслуговує не лише на

збереження, але й на майбутнє процвітання. Публікацією цієї книги ми сподіваємося привернути до неоцінених скарбів нашої кулінарної спадщини не лише шанувальників української народної культури, але й працівників громадського харчування, фахівців в галузі харчової промисловості республіки, від яких великою мірою залежить справа відродження славної української кухні.

**Артюх Л. Ф.** етнограф,
кандидат історичних наук

## КОМЕНТАРІ ДО ТЕКСТУ

### До стор. 1

**Ф — фунт («хунт»)** — давня міра ваги, близько 400 г.

**Сирівéць** — хлібний квас,— один з найпоширеніших і найулюбленіших на Україні традиційних напоїв. Квас — древній напій, відомий ще з літописів часів Київської Русі. «Повесть временных лет» свідчить, що на святі з приводу перемоги над печенігами й відкриття церкви св. Преображення у 996 р. князь Володимир наказав спорядити вози, накласти на них хліб, м'ясо, рибу, різні плоди, мед в діжках і квас та розвозити по місту з благодійними цілями. Відрізняли кваси «черстві» й «викислі» (черствими у давньоруському побуті називали свіжі кваси). Багато згадок про сирівець і в пізніших джерелах. І. Котляревський пише:

«І кубками пили слив'янку,
Мед, пиво, брагу, сирівець...»
«Дідона рано ізхопилась,
Пила з похмілля сирівець».

У XVIII—XX ст. сирівець виготовляли у такий спосіб. Підсмажений житній хліб заливали окропом, охолоджували до кімнатної температури, додавали шматок хлібної розчини або дріжджі, накривали й лишали на кілька днів у теплому місці, стежачи, щоб він не перекисав. Перед вживанням квас відціджували. Готовий квас розливали у пляшки, закорковували й зберігали у погребі. Деякі господині розчину заміняли запареним і охолодженим хмелем.

Більш давнім способом приготування сирівцю був такий. Житнє, ячне або вівсяне підсмажене зерно або солод додавали у діжку з запареними сухарями. Квас мав червонуватий колір і кисло-солодкий смак. Цей спосіб приготування ще й досі зустрічається подекуди на Полтавщині, Чернігівщині, Київщині. На Катеринославщині, Херсонщині до квасу клали малаї на розчині з пшоняної чи кукурудзяної муки. Сирівець готували без цукру, але пасічники додавали для смаку шматок медового стільника.

Споживали сирівець протягом усього року, але найбільше — весною і влітку, коли з нього робили холодник і заправляли ним зелений борщ. Сирівець і нині є популярним народним напоєм.

Пропонований З. Клиновецькою спосіб виготовлення сирівцю є варіантом, що певною мірою об'єднує більш давні традиції й новації у народній кухні.

**Кадовб (кадіб, кадівб)** — велика діжка, яку використовували для зберігання у коморах зерна, сала, для заквашування капусти, соління огірків тощо. На початку XX ст. кадовби робили з клепок, зв'язаних обічайками (обручами), а більш ранньою формою була діжка-довбанка (ка-довб).

**Копистка** — дерев'яна лопатка з довгим держаком, вирізана з суцільного шматка дерева, як ложка. Нею розмішували тісто у хлібній діжі. У госпо-

дарстві були спеціальні копистки для вимішування запареного висівками пійла чи іншого корму для худоби.

**Буряковий квас** був надзвичайно поширеним у народній українській кухні. Готували його у такий спосіб: з перемитих городніх червоних буряків зрізали верхню (від гички) й нижню (від хвостика) шкуринки, складали щільно у діжку, заливали холодною сирою водою, додавали декілька шматків житніх сухарів, пригнічували і залишали вкисати. Коли квас починав бродити, діжку ставили у прохолодне місце. Буряковий квас для пиття вживали не часто, здебільшого він служив основою, заправкою для борщу, холодника, хріну. Це був сезонний напій: виготовляли його восени, після збирання городини і прагнули зберегти до пізньої весни, до нового врожаю буряків. З початку XX ст. буряковий квас у борщі був витіснений томатними морсами, соусами й пастами.

**Борщ** — одна з найбільш популярних народних українських страв. Існувало три різновиди традиційного борщу на Україні. Перший — червоний, найулюбленіший, готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою (пастернаком), з другої половини XIX ст. — і з картоплею. У святкові чи недільні дні борщ варили на м'ясній юшці (із свининою чи птицею), в будень — затовкували або засмажували салом з часником і цибулею. Борщ звичайно заквашували червоним городнім буряком (як коренеплодом, так і квасом). Для смаку й гостроти додавали також квас-сирівець, сироватку чи маслянку (рідину, яка залишалася після виготовлення сиру й масла), а при подачі на стіл у особливо урочисті дні забілювали сметаною. Гострого смаку додавав борщу червоний стрючковий перець, особливо поширений на півдні України. Борщ готували з квасолею (Середнє Подніпров'я, Полтавщина, Поділля), додавали до нього злегка підсмажене борошно («затирати борщ»), пшоняну або гречану кашу (Південь України), а на Полтавщині нерідко й галушки. На Поділлі для закваски борщу готували спеціальний квас із запарених житніх висівок — грис.

На крайньому заході України борщ варили дуже рідкий, лише з буряками (без капусти й картоплі), заправляючи засмажкою, а для кисло-солодкого смаку додавали сік свіжих вишень або яблук. У піст борщ варили без сала й без м'яса, лише на олії, проте намагалися додати до овочевої юшки гриби, в'ялену, сушену або свіжу смажену рибу. Червоний борщ широко вживали не лише як повсякденну обідню страву, але й на Різдво, весілля, хрестини, поминки. На більшій частині України гарячим борщем ритуально розпочинали поминальний обід, а на Поліссі й Волині борщем нерідко завершували обрядову трапезу: «Борщ та каша — остання паша».

Другий різновид борщу — щавлевий (зелений або весняний). Такий варили з молодим щавлем, кропивою, лободою, молодим листям городнього буряка, засмачуючи юшку круто вареним яйцем і сметаною (сироваткою, маслянкою). Так само як і червоний, щавлевий борщ у піст готували без сала і м'яса, на олії, з грибами й рибою.

Третій різновид борщу — так званий, холодний, холодник,готували винятково улітку. Молодий городній буряк варили, різали соломкою, заправляли квасом-сирівцем, сироваткою (маслянкою, сметаною), додавали свіжу зелень петрушки, кропу, цибулі, часнику, по можливості круто звареним яйцем. Це був сирий борщ, оскільки варили (і то окремо) лише буряк. Їли охолодженим, нерідко з вареною картоплею замість хліба (див. рецепти 47, 48, 49).

Щавлевий і холодний борщі збереглися як страва до наших днів майже без змін. Червоний же борщ отримав для закваски порівняно новий продукт — свіжі помідори, томатний морс, соус або томатну пасту. Широко розповсюджувалися ці додатки, витіснивши буряковий квас, з 20—30-х років. Тоді ж на півдні почали додавати до борщу солодкий болгарський перець ротунду.

Борщ готували й сьогодні готують як першу обідню страву, входить він і в урочисті меню на весілля чи поминки. Цією поживною й смачною стравою може по праву пишатися українська народна кухня.

**Хвéхвер (пепер, піпер)** — перець.

**Рóндель** — горщик (переважно керамічний) для приготування страв.

## До стор. 2

**Баклажани** — тут: помідори, томати.

**Кислúці** — яблучка, плоди яблуні-дички.

**Прас** (пóра) — рослина, приправа до юшок, м'яса, риби.

**Салéра** — селера.

**Крáшанка** — тут: яйце.

## До стор. 4

**Куліш** — страва, схожа за способом виготовлення на крупник, але переважно з пшоняних крупів. Куліш було легко готувати і в домашніх, і в польових умовах, тому його готували й у полі під час польових робіт, і чумаки у далекій дорозі. Тоді він і отримав ще одну назву «польова каша». Змите пшоно засипали в казан у кип'ячу воду, для смаку додавали 1—2 картоплини, сіль, коріння, зелень по-можливості, готовий куліш затирали салом з цибулею і часником. Особливо смачним був куліш з салом, шматком м'яса (навіть солонини), або рибиною. Готовим куліш вважався тоді, коли пшоно розварювалося повністю і утворювалася кашоподібна маса густини сметани. Куліш переважно готували з пшоном, але траплялося, що подекуди варили й гречаний (деякі райони Чернігівщини, Полтавщини), кукурудзяний (південне Поділля). Іноді на Правобережному Поліссі пшоняний куліш варили на молоці (молочний куліш), сироватці (сироватковий куліш) і на маслянці (сколотчиний куліш). Смачним вважався густий куліш, а не такий, у якому «крупина за крупиною ганяється з дубиною».

**Розсільниця** — юшка з м'ясом, рибою або грибами, заправлена борошном або крупою, яку готували на розсолі з капусти або огірків. Тут — страва типу капусняка.

**Задúмлена свинина** (задимленка, задимлянка) — злегка прокопчене сало чи м'ясо.

## До стор. 5

**Потáпці** — страва типу грінок, підсмажений або просто підсушений хліб. Потапці сушили, щоб приправляти ними горохові або квасоляні юшки, борщі тощо (див. рецепт № 58).

## До стор. 8

**Спаривши молоко...** Парене молоко — топлене у печі до ніжнозолотавого кольору.

**Риж** — рис.

**Галушки** — типова для української народної кухні страва. Прісне тісто, замішане на воді чи сироватці з яйцем, розкачували качалкою, щоб товщина коржа була 1—1,5 см. Різали тісто смугами шириною 2—3 см, потім відщипували від кожної невеликі шматочки й кидали в підсолений окріп (чи кип'яче молоко, м'ясну або овочеву юшку). Ще були «щипані» або «рвані» галушки. Часом від тіста шматочки не відривали, а відрізали ножем — «різані» галушки. Це вже була певною мірою перехідна форма до іншої страви — локшини. Тісто для галушок готували з різного борошна: найчастіше пшеничного або пшенично-гречаного. Варені у воді галушки відціджували й заправляли засмажкою з цибулі на олії чи салі. Варені на молоці або у юшці галушки їли разом з рідиною. Галушки з гречаного борошна дещо відрізнялися способом виготовлення. Гречану муку розколочували водою з

яйцем до густини сметани, потім, попередньо змочивши у воді ложку, брали тісто й обережно опускали у окріп. Коли тісто спливало, галушки обережно виймали лозяним друшляком.

Галушки готували майже щодня, здебільшого на вечерю. Ця страва була дуже легкою у виконанні, надзвичайно поживною і дуже смакувала селянам, особливо після тяжкої й виснажливої праці у посівну, косовицю чи жнива. Говорили: «Галушки та лемішка, а хлібу перемішка».

Галушки (чи локшину) готували й на поминки. Іван Котляревський у описі поминок, які справляв Еней з Троянською громадою, перелічує:

«П'ять казанів стояло юшки,
А в чотирьох були галушки,
Борщу трохи було не з шість;
Баранів тьма була варених,
Курей, гусей, качок печених,
Досита щоб було всім їсть».

У З. Клиновецької подається рецепт галушок із заварюваного тіста.

Галушки — широко розповсюджена й сучасна страва, що стала поряд із борщем символом-ознакою української національної кухні.

**Ри́нка** — невеликий горщик.

## До стор. 9

**Ще́рба** — тут: дуже крута юшка з різних видів риби. Інші варіанти щерби — юшка з рибою або грибами заправлена різними крупами, іноді по жмені круп двох — чотирьох видів.

**Юхварка** — юшка з картоплею, морквою, петрушкою, кропом, цибулею, пшеничними галушками й сиром. На Гуцульщині це дуже популярна страва.

**Те́льбух, тельбухи́** — нутрощі: шлунок, кишки.

**Мако́тра (макітра)** — вид полив'яного глиняного посуду, у якому вимішували тісто, розтирали макогоном мак, збивали масло, подавали на стіл вареники тощо.

## До стор. 10

**Шпу́ндра (шпундри)** — давня українська народна страва із смаженої свинини (підчеревини чи грудини), тушкованої потім з буряками у буряковому квасі. Шпундру заправляли борошном або запареним тертим пшоном. У І. Котляревського зустрічаємо: «Був борщ до шпундрів з буряками».

**Бурачи́нка** — страва з молодої бурякової гички.

**Верещáка** готувалася не лише з поребрини чи груднини, але й зі свіжої підчеревини, свіжоначинених ковбас. Заправляли тертим хлібом, борошном, квасом.

**Чир** — один з варіантів кукурудзяної каші-розмазні.

**Тарату́та** — різновид салату з буряків, огірків, цибулі. Таратутою у деяких місцях України називали також кришений хліб з олією, цибулею, часником, хріном.

## До стор. 11

**Дзе́ма (дзема)** — юшка, зварена з картоплею, квасолею й бобами. Дзємою називали іноді всяку юшку з розвареною гущею. Дзєму їли з хлібом пшеничним, житнім або кукурудзяним, а з процідженої квасолі й решток нерозвареної картоплі робили «товченку» (див. рецепт № 613). Дзєма широко побутувала у Карпатах і Прикарпатті.

**Каша** — одна з найдавніших страв, широко виготовлялася і вживалася слов'янськими народами і в кінці XIX ст. побутує і зараз.

Каші на Україні виготовляли з пшона, гречки, ячменю, вівса, кукурудзи, пізніше — рису. Товчені зерна відокремлювали від луски, одержуючи чисту крупу за допомогою шеретування у круподерках, або товкли зерно у ступах.

Крупи готували до варіння по-різному: ячмінь, пшоно, кукурудзу, пшеницю мили, гречку ж і овес підсмажували до золотого кольору. Каші були за консистенцією круті й рідкі (або розмазні).

Для крутих каш брали крупів і води приблизно такі пропорції: гречки — 1:2, пшона — 1:2,5; пшениці — 1:2,5; 1:3 тощо. Кашу солили ще перед тим, як саджали у піч. Старовинний спосіб одержання смачної розсипчатої гречаної каші, який зберігся до початку XX ст., передписував смажити крупи у невеликій кількості смальцю, а за тим варити як звичайно. Каша «пріла» у печі досить довго. Це була повсякденна обідня страва, друга після борщу. Широко побутувала приказка: «Було б чим борщ оженить, та каші нема». Готували каші й на сніданок, і на вечерю. Круту кашу засмачували смальцем, олією, маслом, молоком, запивали кисляком. Круту кашу — найчастіше пшоняну або кукурудзяну — запечену з молоком, цукром і яйцями, готували на родинні урочистості.

Рідку кашу — розмазню варили для дітей, хворих або у тяжкі весняні дні, коли кінчалися запаси продуктів. Для підвищення калорійності готували її на молоці, сироватці, маслянці. З цих же крупів готували й зовсім рідкі страви — круп'яні юшки, крупники.

Каші з гречки й пшона були поширені на всій без винятку території України, кукурудзяна — на південному Заході України і в Карпатах, вівсяна — у деяких районах Полісся й західного Прикарпаття, ячна — також на всій території України, але переважно на Лівобережжі. Пшенична була менш популярна, оскільки пшеницю майже повністю переробляли на борошно. Найулюбленішою на всій території України була все ж гречана каша: «Гречана каша — то матір наша, а хлібець житній — то батько рідний».

### До стор. 12

**Пи́зи** — страва з вчиненого гречаного або пшеничного тіста. Звичайно пизи готували без м'яса, варили і їли, засмачуючи олією з часником або засмажкою з цибулі (див. рецепт № 342). Тут подається вдосконалений кулінарний варіант страви.

### До стор. 13

**Січе́ники** — страва аналогічна товченикам, яку робили з м'яса або риби. М'ясо (свинину) або рибу, дрібно рублені (січені) або товчені у салотовці змішували із смаженою цибулею, перцем, невеликою кількістю білої булки, а то й білого борошна, вимішували з сирим яйцем до утворення однорідної в'язкої маси. Викачавши у муці чи сухарях, невеличкі ковбаски підсмажували на сковороді, а потім дотушковували у печі з набілом чи без.

**Нагу́л** — жир, який худоба набирала за літо — «нагулювала».

### До стор. 14

**Франзо́лею** у деяких місцях України називали французьку булку або просто білу булку овальної форми.

**Круче́ники** — («завиваники») — одна з небагатьох м'ясних народних страв. Для її виготовлення відбивали шматок свинини або телятини, солили, перчили й потім накладали зверху на відбивну начинку зі смаженої цибулі, смажених з цибулею грибів, смаженої квашеної капусти. М'ясо завивали рулетом, зав'язували ниткою, злегка підсмажували на смальці і вкладали в горщик. Тушкували у м'ясній юшці, сметані чи просто у воді зі спеціями. Коли крученики були готові, нитки з м'яса знімали. Подавали на стіл с кашею чи картоплею. Готували крученики і з риби (див. рецепт № 184).

Крученики були суто святковою стравою, і готували їх лише на урочисті гостини, храмові свята, Різдво, Паску, весілля.

Три рецепти кручеників, поданих у книзі (рецепти № 76, 77, 78), відповідають кращим зразкам народної кухні.

**Ру́рка** — трубка (обл.)

### До стор. 15

**Підлева** (підлива) — соус, який подають до м'ясних або овочевих страв. Нерідко у підлеві страви ще й дотушковували перед подачею на стіл.

### До стор. 16

**Душенина** — тушковане м'ясо. Щоб приготувати душенину, м'ясо (найбільше свинину) різали на шматки середньої величини, обвалювали у борошні, складали у горщик, заливали окропом або м'ясною юшкою, нерідко сироваткою або сметаною, іноді до юшки додавали сирівець, клали сиру цибулю, моркву, спеції, сіль і тушкували до готовності. Їли з вареною картоплею, кашею, щедро поливаючи їх підливою. Іноді душенину й готували разом з картоплею, тоді ця страва називалась «душенина з картоплями». Для традиційної української кухні душенина була більш характерною, ніж печеня або смаженина.

Ця страва була досить поширена і зустрічалася здебільшого у святковій трапезі. Без неї (або без печені) не обходилося жодне весілля, хрестини, готували її й на інші великі свята.

Рецепти Клиновецької (№ 85, 86, 87) відображають головну відмінність душенини як м'ясної страви: спосіб її виготовлення — тушкування, що відбилося і у назві страви «душенина».

**Огу́зок** — стегнова частина туші.

**Крижівка** — тут: м'ясо біля поперека (див. рецепт № 86, 93). Крижі — задня частина тулуба тварини.

### До стор. 17

**Ли́зень** — воловий або коров'ячий язик.

### До стор. 18

**Родзи́нки** — сушений виноград, ізюм.

**Меже́ний** — маринований.

**Ка́хлі** — керамічні плитки, якими обкладають печі й грубки. Кахлі мали квадратну форму, а з внутрішньої сторони — стінки висотою 5—8 см, які й використовували замість паштетних форм. І. Котляревський писав:

«Тут зараз підняли бенкети...
І в кахлях понесли пашкети...»

(Пашкет — перекручене паштет).

**Окіст** — лопатка або стегно. З окосту звичайно робили шинку — печену чи копчену.

### До стор. 19

**Сінна потеру́ха** — розтерті сушені духмяні трави.

**Межи́во (ме́живо)** — маринад.

### До стор. 20

**Потра́вка (потрава)** — те ж, що й страва, їжа. І. Котляревський у «Енеїді» писав:

«Тут їли різнії потрави,
І все з полив'яних мисок».

Потравою тут називається страва типу печені, смажені.

**Печери́ці** — лугові або польові пластинчаті гриби з білою шапинкою.

**До стор. 21**

**Бігос** — один з варіантів страви з тушкованої капусти, що побутував переважно на Поділлі й Галичині.

**До стор. 22**

**Цмин** — тут: те ж, що й кмин.

**Пастрама́** — солона й в'ялена баранина, була характерною стравою у народів, що займалися переважно скотарством. Є згадки про «построму», «пастирму» і в описах побуту ногайців, і кримських татар.

**Гля́ги (хляки, рубці)** — баранячі шлунок і кишки. На Україні до туші забитої худоби ставилися дуже ощадливо: все йшло в їжу після відповідної обробки.

Найпоширеніший варіант цієї страви на Україні — хляки з пшоном. Глягом ще називали шлунок молочного ягняти, який, висушивши, використовували для сквашування молока при виготовленні бриндзи.

**Пелю́стками** на Україні називали ціле капустяне листя або розрізану на 4 частини по качану квашену капустину. Тут пелюстки подаються як варіант голубців.

**Полотки́ (полоток, полотка)** — гусяча грудинка (біле м'ясо) або гуска, розрізана на дві частини вздовж хребта, просолені з прянощами й копчені.

**До стор. 23**

**Дима́рня** — коптильна піч. Димарнею також називали комин (димар), коли в ньому коптили м'ясо або сало.

**Бари́льце (барило, барилко)** — дерев'яна широка плескатa діжечка. У барилах здебільшого тримали вино, квас, у маленьких барильцях брали на поле воду. Побутувала навіть приказка: «Напився, як барило». Використовували барильця й для засолки й збереження сала й м'яса.

**Лот** — міра ваги, яка дорівнює $^1/_{32}$ фунта (12,8 грама).

**До стор. 25**

**Тельбуши́ти** — виймати тельбухи, нутрощі.

**Во́ло** — пташиний зоб.

**До стор. 26**

**Курі́пка** — народна назва кількох видів птахів ряду курячих.

**Дрохва́ (дрофа)** — степова птаха, досить велика, м'ясиста. У мисливців вважалося великою удачею вполювати дрохву.

**Хваза́н (фазан)** — по-польськи «bazant», звідки підзаголовок рецепту. Хвазан — досить великий дикий птах, дуже поширений на Україні ще у XIX — на початку XX ст.

**До стор. 27**

**Солу́ква (вальдшнеп)** — невеликий луговий дикий птах.

**Полежа́нь** (вівчарик, баранець, бекас) — невеликий луговий дикий птах.

**Теteру́к** (тетерюк. тетерка, тетеря, тетірка) — дичина, великий лісовий птах ряду курячих.

**Кри́жень** — велика дика качка.

**Яліве́ць (яловець)** — вічнозелене дерево чи кущ родини кипарисових з невеликими пахучими плодами оливкового кольору (рос. «можжевельник»).

**До стор. 29**

**Ке́ндюх** (ковбик, сальтисон) — свинячий шлунок, начинений м'ясом, салом, вухами, щековиною із спеціями, варений або смажений. Готовий кладуть під прес. Їли протягом всіх м'ясниць. Особливо смачний кендюх з хріном.

**Чепе́ць** — те ж саме, що сальник, тобто жир, який охороняє шлунок, здір. Чепець має досить міцну плівку, за що він, очевидно, й отримав таку назву. Сальник з гречаною кашею був улюбленою стравою на Україні.

**Мушта́рда** — гірчиця. Муштардовий соус (підлева), гострий, як хрін, набував все більшої популярності на початку XX ст.

**Бля́ха** — металевий лист для печива, тип сковороди.

**До стор. 30**

**Кров'я́нка** — кров'яна ковбаса (див. коментар до стор. 91).

**Ко́вганка** (салотовка) — невелика дерев'яна ступка для приготування товченого часнику чи цибулі, заправка з товченого сала для борщу та юшок. У ковганці товкли рибу чи м'ясо на товченики, подрібнювали печінку. У народі жартували: «Ковганка — салу переводчиця».

**Задимлянка** — м'ясна копчена (вуджена) страва: лопатка, ковбаса, підчеревина тощо.

**До стор. 32**

**Шарпани́на** — страва з риб'ячого філе. Шарпати — смикати, розривати, розділяти на дрібні шматки. Про бабу-шарпанину писав ще І. Котляревський: «З отрібки — баба-шарпанина». Шарпанину робили і з отрібки, тобто посічених нутрощів — печінки, легенів, серця, заливали їх тістом з яйцем; називали так подекуди рвані галушки (див. рецепт № 368).

**До стор. 33**

**Щупа́к** — те ж саме, що щука.

**Сула́** — друга назва судака.

**До стор. 36**

**Миньќи** (минь, миньок) — прісноводна хижа риба родини тріскових. Особливо смачна в неї печінка, яку З. Клиновецька рекомендує готувати окремо. Дуже поширеною була і юшка з миньків.

**Дорш** — на Заході України так називали тріску́.

**Пічкурі́** — дрібна малоцінна річкова риба.

**До стор. 37**

**Чечуга́** — стерлядь, цінна промислова риба з осетрових.

**Баламу́том** на Україні називали скумбрію, яку споживали не лише у приморських районах, але й (просолену) купляли на ярмарках у містах Центральної України та інших зонах.

**До стор. 38**

**Слой** (слоїк) — скляна або полив'яна керамічна банка. У слоїках тримали запаси сала, смальцю, робили маринад тощо.

**Просі́л** — солона риба. Тут подається страва типу холодцю, приготовлена з просолу.

**Ка́в'яр** — риб'яча ікра, солена зі спеціями. Особливо цінувався кав'яр з осетрових, але готували і з інших риб: щуки, судака, окуня тощо. Ще у XVIII ст. кав'яру робили багато, так що навіть селяни дозволяли собі його їсти у свята, які траплялися в піст. І. Котляревський писав:

«Пили горілку до ізволу
І їли бублики, кав'яр».

**До стор. 39**

**Шпори́ш** — широко розповсюджена на Україні придорожна трава — пташина гречка, спориш, конотоп. Але в даному разі шпориш — місцева назва порічок, червоної або білої, з якої робили желеподібну приправу.

**Драглі** — желеподібні страви з м'яса, риби, фруктів чи ягід. Найпоширеніша страва — драглі з свинячих чи телячих ніжок. Інші назви — холодець, студенець, гижки, гишки, захолод.

**Софо́рок** (супорка) — соус, що готували до вареної, печеної або фаршированої курки. Це була ласа, панська страва, яка рідко коли потрапляла на селянський стіл. Котляревський, описуючи застілля у аркадського царя Евандра, розповідає:

«Телячий лизень тут лежав,
Ягни і до софорку кури,
Печені різної три гури,
Багацько ласих теж потрав».

**Хунт** — фунт (див. коментар до стор. 1).

**До стор. 40**

**Covові́к** — сироп з ягід. Вишню (суницю, чорницю тощо) засипали невеликою кількістю цукру, щоб ягода активно пустила сік. Потім вишню відтискали, а сік додавали як підливу до вареників або (як у даному рецепті) до дичини, лили у напої, печиво. Для довшого зберігання соковик проварювали.

**Цвітли** — соус до м'яса чи риби. Буряк з хріном, залитий буряковим квасом чи оцтом і сьогодні — улюблена приправа. (Див. також рецепт № 500).

**До стор. 44**

**Хо́ми** — горохові оладки, пампушки.
**Бульба** — одна з назв картоплі.

**До стор. 46**

**Мусака** — страва з синіх баклажанів з різноманітними доповненнями, широко відома у кулінарії народів країн Середземномор'я. У народній кухні українців донедавна була мало поширена.

**Шпара́гова квасоля** — спаржева квасоля.

**До стор. 51**

**Мако́терка** — те ж, що й макотра, макітра.

**До стор. 52**

**Пампу́шки** (пампушки́, пампухи́) — невеличкі булочки, круглі, пишні, виготовлені з кислого тіста з житньої, пшеничної, гречаної чи змішаної пшенично-гречаної муки. Пампушки готували на свята, у неділю, на поминальний обід (Полісся, північ Поділля), до борщу чи юшки, затовкуючи їх часником.

Житні пампушки з часником споживали й у повсякденному харчуванні. Пампушки використовували у дівочо-парубочих ворожіннях, нерідко присутні були й на буденному столі. Сьогодні пампушки з часником до борщу широко включаються у ресторанні меню традиційної української кухні.

**До стор. 53**

**Вареники** — одна з найпоширеніших на Україні страв з вареного тіста з начинкою. Начинка могла бути пісною чи скоромною в залежності від релігійного календаря. Як начинку використовували сир, смажену капусту, варену товчену картоплю, мак, калину, вишні та інші ягоди, яблука, варені й товчені сухофрукти (сушину), варену квасолю, горохове пюре, пшоняну чи гречану каші і навіть борошно. Борошняна начинка була типовою для Полтавщини й південної Чернігівщини. Для цього підсмажували сало доти, аж поки воно не перетворювалось на суху жовту шкварку, і у киплячий сма-

лець поступово додавали борошно, розмішуючи, доки воно не вбирало повністю смалець. Засмажку охолоджували, й начиняли нею вареники, які називалися «вареники з піском». Поширеною пісною начинкою була також урда (див. далі) (гурда — Поділля, вурда — Волинь). Тісто для вареників робили з пшеничного, житнього, гречаного борошна, або із борошняної суміші. Прісне тісто замішували на сироватці з яйцем, давали йому відстоятись і, розкачавши в руках качалку 2—3 см діаметром, різали її на дрібні шматки. Кожен шматок обвалювали в муці і розкачували варяниці, які потім начиняли. Варяниць готували більше, ніж начинки, їх варили разом з варениками. У деяких західно-українських районах вареники називали «пироги» або «варені пироги». Варили вареники у крутому окропі, а готові виймали лозяним ополоником, складали у макітру й заливали засмажкою з олії чи сала з цибулею. До вареників з сиром, фруктами чи ягодами додавали сметану або ряжанку, запивали їх холодним свіжим або кислим молоком.

У повсякденному меню українського селянина вареники зустрічалися нечасто, вони були окрасою недільного й святкового столу. Вареники входили також до складу урочистих трапез на весіллі, хрестинах, поминках, на гостинах, присвячених храмовим святам, їх варили на толоку й обжинки. Вареники були обов'язковою стравою, яку несли дівчата-дружки на другий день весілля молодій на «снідання», жінки — до породіллі на «родини». Вручаючи цей нехитрий дарунок молодій матері, подруги примовляли: «Щоб повна була завжди, як вареник». У цих випадках вареники неоднозначно символізували продовження роду. Вареники з сиром, мащені сметаною, були неодмінною стравою на Масляну (Сиропуст) поряд з млинцями, оладками, налисниками.

**Вурда́** (гурда, урда) — страва з конопляного насіння. Злегка підсмажене конопляне (рідко лляне або рижієве) насіння, товкли й розтирали макогоном у макітрі, заливали окропом, вимішували, щоб отримати повноцінне «пісне» молоко, проціджували від лушпиння, солили і ставили на вогонь. При кипінні утворювалася на поверхні жовтувата піна, яку постійно знімали ополоником-шумівкою. Використовували як начинку для пирогів і вареників, як пісний присмак. Траплялося, що замість насіння бідніша частина населення вживала макуху (відходи від виробництва олії).

Вурда почала виходити з ужитку на початку XX ст. з поширенням посівів соняшника і переходом на широке виробництво соняшникової олії.

**До стор. 55**

**Мандри́ка** (мандрига) — обрядове печиво, що готують на Святого Петра і Павла (12 липня). Сир змішували з мукою, додавали трохи масла, солі, яйця, замішували тісто й виробляли невеличкі пампушки — мандрики. Пекли їх у кожній хаті й роздавали пастухам, які наймалися пасти громадську худобу. Пастухи (здебільшого підлітки) влаштовували у цей день свято на паші, не забуваючи при цьому особливо добре напасти худобу. Після цього свята переставала кувати зозуля, що й породило приказку: «Зозуля мандрикою вдавилася».

Особливо смачною була мандрика, яку готували з сколотчиного сиру (див. далі «сколотина»). Рецепт саме такої мандрики й наводить З. Клиновецька. (Див. також рецепти № 769, 770, 838, 839, 840, 841, 842, 843).

**Сколо́тиna** (маслянка, масляна сироватка) — рідина, яка залишається у маслобойці після того, як зіб'ють масло. На смак сколотина нагадує сирну сироватку, але значно поживніша. На сколотині варили кашу, додавали її як заправку до борщу, пили, як напій.

**Во́рочок** — торбинка з негусто тканого полотна, у яку висипали сир для відціджування.

**Жи́леники** (жилники, жиляники, жилавники, дужики) — прісні коржі на

борошні з водою, які пекли на першій неділі Великого посту, починаючи з понеділка, тому він навіть отримав назву «жиляний понеділок». Перший тиждень Великого посту відзначався суворим постуванням, а у понеділок ці коржі смажили навіть не на олії на сковороді, а на черіні. Їли їх з хріном або редькою, запиваючи водою. Для самозаспокоєння говорили: «Хто жиляники їсть, той жилавим буде»; «Дужики додають сили, людина од їх дужчає».

**Греча́ники** у народній кухні — гречані млинці або гречані перепічки. Тісто для гречаних млинців готували так: в хлібну закваску чи дріжджі додавали не менше $^1/_4$ житньої або пшеничної муки, яйце і сироватку, молоко, воду. Тісто розмішували, як для оладок, давали йому добре зійти, а потім смажили великі на всю сковороду гречаники. Їли їх з шкварками, молоком, кисляком, ряжанкою, сметаною і без додатків. Гречаники-перепічки робили з крутішого вчиненого тіста, випікаючи їх на сковороді, або, як і хліб, на капустяному листі. Вони служили замінниками хліба, якщо його не вистачало до нової випічки. З такого самого тіста у керамічних кухликах пекли й гречані стовбці, стовбуни, які також були замінниками хліба (див. рецепт № 762).

Де-не-де на Полтавщині гречаниками називали вареники із гречаного борошна.

### До стор. 56

**Катлама́** — страва з прісного й пісного тіста, подібна до вергунів. Назва її походить з тюркських мов, та й спосіб смаження не на свинячому, а на баранячому смальці говорить про запозичення.

**Бу́цики** — те ж, що й варяниці, тобто вареники, зварені без начинки. Особливо смачні після підсмажування.

**Пряжуха** — страва із смаженого завареного борошна. Пряжуха — страва, однотипна з лемішкою. Назва походить від способу підготовки муки: пряження.

### До стор. 57

**Солома́ха** (саламаха, соломата, саламата) — кашоподібна страва, схожа до лемішки (див. нижче). Варили її дещо інакше, ніж лемішку. Основним її компонентом також було гречане борошно (рідке пшеничне або житнє), з якого розбовтували рідке тісто, вливали у підсолений окріп і заварювали розмішуючи. Коли соломаха була готовою, додавали олію, а в м'ясоїд — смалець, затирали часником. Соломаха була однією з найпоширеніших козацьких страв у походах.

У деяких районах України під цією назвою побутують інші страви: варена м'ята квасоля з юшкою і цибулею (Івано-Франківщина), затертий з олією часник (або цибуля) як заправка до борщу, пампушок, балабушок (Полтавщина).

**Ле́мішка** — кашоподібна мучна страва, дуже поширена наприкінці XIX — на початку XX століть. Для приготування лемішки у горщик з підсоленим окропом всипали підсушене гречане борошно, постійно перемішуючи й розтираючи його кописткою, щоб не утворювалися грудки. Води й борошна брали приблизно у пропорції (2,5—3) : 1. Потім цю загуслу масу ставили у піч «упрівати». Вживали лемішку переважно у піст з олією чи «пісним» молоком з конопляного або макового насіння. Часом до лемішки варили урду. У м'ясоїд лемішку їли з молоком, кисляком. Готували її на сніданок чи на вечерю. З холодної лемішки виробляли плескаті коржі, підсмажували їх на олії і їли. Траплялося також, що запікали ці коржі у горщику в печі. Називали їх «плескана». Лемішка — одна з найпопулярніших народних страв XIX ст., нині, на жаль, майже повністю вийшла з ужитку.

**Зу́бці** — одна з найдавніших українських страв. З. Клиновецька подає найпростіший спосіб їх приготування. Робили ж зубці і з ячного солоду.

Для цього ячмінь пророщували («солодили»), потім підсушували, товкли, відділяючи луску, і варили у конопляному або маковому молоці. Для отримання такого «молока» (яке споживали переважно у піст) товкли підсушене конопляне зерно (сім'я) або сім'яну макуху, заливали водою, добре розмішували, трохи настоювали, відціджували. Пісне молоко мало сивий колір і на смак злегка нагадувало коров'яче.

Зубці з солоду вважалися ласощами. Їх згадує І. Котляревський у Енеїді, перелічуючи «десертні», закусочні страви: «Лемішку, зубці, путрю, квашу...».

**Ква́ша** (солодуха, кулага) — страва, схожа на кисіль (див. коментар до стор. 74) за технологією виготовлення, але відмінна за складом продуктів, улюблена у селянському середовищі. У XIX ст. її готували з двох частин житньої й однієї частини гречаної муки, а також невеликої кількості муки з житнього солоду. Борошно змішували, запарювали окропом, розводили до густоти рідкого тіста і ставили на піч у тепле місце для вкисання. Таке кисло-солодке «молоде» тісто вранці варили у горщику, уважно стежачи, «щоб не втекла» кваша, і вживали на сніданок чи вечерю, або як третю (солодку) обідню страву. Квашу могли заправляти влітку садовими або дикими ягодами, взимку — свіжою калиною, сушеними, вареними й товченими грушами. На території Правобережної України існував інший спосіб виготовлення кваші. Брали три горщики з окропом і в кожен всипали, поступово вимішуючи, щоб не було грудок, кукурудзяну, житню та ячну солодову муку. Потім всі три тіста змішували разом, уквашували у теплі й варили.

Кваша вважалася ласощами, її дуже любили й вихваляли, жартуючи: «Така кваша, якби й наша», «Як кваша ся вдасть, дівка ся віддасть», «Прийшов козак під вікно, щоб наша кваша була, як вино», «Нехай іде грек з винами, з пивами та у нашу квашу». У кінці XIX — на початку XX ст. кваша була приналежністю лише селянського побуту (хоч і там почала вже зникати), ще у першій половині XIX ст. її вживали й поміщики середнього достатку. Про квашу згадує й Іван Котляревський:

«На закуску куліш і кашу,
Лемішку, зубці, путрю, квашу
І з маком медовий шулик».

**Солоду́ха** — одна з місцевих назв кваші, поширена здебільшого на Поліссі.

**Пу́идик** — борошняна страва, що вважалася ласощами. У І. Котляревського в «Енеїді» читаємо:

«Латин по царському звичаю
Енею дари одрядив:
Лубенського шмат короваю,
Корито опішнянських слив,
Горіхів київських смажених,
Полтавських пундиків пряжених
І гусячих п'ять кіп яєць».

А знаменитий гоголівський Тарас Бульба гукає до своєї жінки: «Нам не треба пампушок, медяників та усяких там пундиків». І хоч це, як бачимо, була ласа страва, готувалася вона дуже просто. Робили прісне на яйцях і кисляку або сироватці тісто, як на корж. Коли тісто відстоювалось, його ще раз добре вимішували, різали на шматки і розкачували качалкою дуже тоненькі коржі 20—25 см у діаметрі. Їх підсмажували з обох боків на сковороді у великій кількості жиру (олії, смальцю чи вершкового масла) і складали у полумисок стовпчиком один на один, перекладаючи підсоленою засмажкою з цибулі. Їли гарячими. Такий рецепт і подає З. Клиновецька (рецепт № 339). Пізніші, вдосконалені куховарською майстерністю міських кухарів, способи нагадують швидше бабку-запіканку (див. рецепти № 340, 853, 855) або солодкі булочки (рецепти № 852, 854).

**Заглягать сир** — заправити молоко шматком глягу, шлунку молочного ягняти, який сприяв звертанню молока. (Див. коментар до стор. 22). Такий гляганий сир робили не лише з овечого, але й коров'ячого молока.

### До стор. 59

**Леміщаники** (плескана) — пиріжки з начинкою або ж коржі, виготовлені на основі лемішки (див. коментар до стор. 57). У піст леміщаники їли з олією й часником.

**Гилуни** — вареники з м'ясною начинкою. М'ясо попередньо відварюють, січуть, потім підсмажують з цибулею, перцем на смальці чи маслі. Гилуни у селянському побуті готували дуже рідко, переважно у зимові м'ясниці. Найчастіше гилуни начиняли лівером (див. рецепт № 354).

### До стор. 59

**Книдлі** (кнедлі) — страва типу галушок, у тісто для якої додавали сирої тертої картоплі. Переважно книдлі нічим не начиняли, а наведений рецепт — зі сливами, є скоріше винятком, «панським» варіантом страви.

### До стор. 60

**Клюски** (кльоцки) — страва, що готувалася аналогічно галушкам, але майже завжди з доповнювачами. Прісне (як на вареники чи галушки тісто) змішували з м'ятою вареною картоплею (див. рецепт № 67), свіжим кисломолочним сиром (див. рецепт № 345) (у деяких районах Галичини змішували разом картоплю й сир), виробляли кульки й варили їх у окропі, поки вони не спливали. На Поліссі готували «ками» (коми) з гречаного, пшеничного борошна, м'ятої картоплі й тертого маку.

Їли клюски й коми гарячими зі сметаною, засмажкою з цибулі, шкварками, олією, вершковим маслом.

На Заході України клюсками називають і звичайні пшеничні галушки.

**Макаран** — (від слова макарон) — страва з крутого пшеничного тіста, дрібно порізаного, типу локшини. Так на півночі Львівщини називають юшку з локшиною, бабку з локшини.

**Бануш** — страва типу мамалиги. Свіжозібрані вершки кип'ятили, солили, обварювали в них кукурудзяне борошно, знімали з вогню й ретельно розтирали доти, поки на поверхні не виступало масло. Виготовляли бануш переважно у гірських районах та передгір'ях Карпат. Їли з бриндзою, сиром. Страву цю готували переважно у свята для гостей.

**Колотівка** — лопатка для вимішування мамалиги, бануша, лемішки. Те ж, що й копистка (див. коментар до стор. 1).

**Гойданка** — страва типу мамалиги. Готували її з кукурудзяного борошна переважно на молоці, але у способі виготовлення були відмінності. Для мамалиги на окріп сипали сухе борошно, давали йому обваритися, і вже потім вимішували. Гойданку ж розколочували зразу, гойдаючи молоко, розмішуючи кукурудзяну муку (звідси й назва страви). Борошна брали менше, ніж на мамалигу, і страва мала консистенцію густого киселю.

**Кулеша** — страва з вареного кукурудзяного борошна типу мамалиги (див. далі).

**Натина** — дика лобода. Звідси й назва страви з молодої дикої або городньої лободи. Натину з кукурудзяним борошном готували переважно на західних територіях України.

**Мамалига** — страва з вареного борошна, аналогічна леміщці. Для її виготовлення брали не гречане, а кукурудзяне борошно у пропорціях до води 1:3. Борошно поступово всипали в окріп, помішуючи кописткою-мамалижницею, щоб мука обварилась повністю. Якщо мамалигу робили з дрібних круп, то їх насипали на воду купкою і залишали на деякий час пропарюватися на малому вогні. Потім розтирали мамалижницею доти, поки

не залишалося жодної грудки. Їли її, як і лемішку, з олією, шкварками, «пісним» молоком, розтертим часником. На кордоні з Молдавією мамалига служила й замінником хліба до гарячих страв. На Півдні України мамалигу часто називали лемішкою, а у Карпатах — кулешею. Їли її і з овечою бриндзою, і з сиром. Оскільки кукурудза набула поширення на Україні досить пізно, в основному в XIX ст., то можна вважати мамалигу відносно пізнім явищем у культурі українського харчування. Однак схожу за смаком і способом приготування страву — «малай» готували ще запорожці з пшоняного борошна.

У Клиновецької рецепт мамалиги спрощений, схожий за технологією приготування до гойданки (див. рецепт № 359).

**Пижукú** — одна з назв вареної локшини.

### До стор. 61

**Мнúхи** — страва-замінник, «ледача страва», яку було дуже скоро приготувати. (Тому мнихами називали й ледачих людей). Для мнихів брали сущики-бублики або білі сухарі, запарювали їх окропом, давали встоятися і набухати, зливали зайву воду й додавали заправку з олії, часнику, цибулі, перцю.

**Сýщики** — дрібні бублики, які випікали для довшого зберігання.

**Мнúшки** — страва з пряженого тіста з яйцями, сиром, вареною картоплею. Мнишки не лише пряжили, але й варили в окропі. Тоді до них додавали масло, сметану або інші приправи.

**Плескáна** — один з варіантів страви з лемішки (див. коментар до стор. 57).

**Горохвя́ники** — горохові коржі (пампушки), страва, аналогічна хомам (див. рецепт № 252).

**Ляпунú** — гречані млинці або оладки. Ляпунами називали також і млинці з пшоняного борошна або каші і борошняних сумішів з гречаною мукою. Побутувала приказка:

«Прийшла кума до куми,
Дай, кумо, бубони,
Спекти собі ляпуни».

(Бубонами тут називали сковородку).

### До стор. 62

**Плачúнда** (плацинда) — пиріг з багатьох пластів тіста, перекладених маслом, начинкою з сиру, бриндзи, повидла чи свіжих вишень. Нерідко для плачинди розкачували й розтягували якнайтонше один корж, який потім завивали рулетом, поклавши попередньо начинку. (Див. також рецепт № 763).

### До стор. 63

**Сластьóни** — страва з пшеничного вчиненого тіста, пряженого в олії. Гр. Квітка-Основ'яненко з добрим гумором описував роботу жінки-сластьонниці на ярмарку, яка сиділа поряд із своєю грубкою, тримаючи горщик з тістом у себе під пеленою, щоб «тісто на холоді не простивало»: «та й вщипне тіста, та на сковороду ув олію — аж шкварчить! — та зараз і пряжить і подає, а вже на олію не скупиться, бо так з пальців і тече, тільки, знай, обсмоктує». Подібні до сластьон робилися «горішки» — дрібненькі шматочки вчиненого або прісного білого тіста, смаженого в олії до золотого кольору.

**Сластьони, горішки, вергуни** — страви з пряженого тіста вимагали витрати великої кількості олії, тому виготовляли їх на гостини, на вечорниці, на свята, що випадали у піст, на гостинці для дітей. (Див. рецепти № 864, 865, 866, 867).

**Шум** («шуму з 5 білків...») — тут: збиті на піну яєчні білки.

**Шулики́** (шуляки) — коржі, які пекли на свята Маковія або Спаса (серпень). Коржі ламали на шматки, змішували з тертим маком і медом і їли протягом свят. Тісто на коржі робили пісним і прісним (бо на Спасівку припадав двотижневий піст), у зв'язку з чим виникла й приказка: «Із води та муки пече баба шулики».

**До стор. 64**

**Макорже́ники** — коржі з маком. Мак терли і змішували з тістом, або ж готові коржі кидали у мак, розтертий на молоко і заправлений медом, як шулики (див. рецепт № 381). Тут макорженики аналогічні млинцям з яблуками.

**При́сканці** — те ж, що й оладки.

**Шкраб** — страва типу омлета або яєчної запіканки. Побутувала переважно на Поділлі.

**До стор. 65**

**Сіменуха** — каша з сім'яним молоком (див. коментар до стор. 57, а також рецепт № 432).

**До стор. 66**

**Пу́тря** (путра) — страва з варених ячних круп, заправлених житнім солодом, квасом, яку, як і квашу, піддавали додатковій ферментації. Путря, як і зубці, кваша, вважалася солодкою, третьою обідньою стравою. Путрю готували переважно під час зимових постів (Пилипівка і Великий піст).

**Тете́ря** (рябко) — страва типу куліша, що готувалась з пшона і заправлялася рідким гречаним або житнім тістом. Готова страва мала густоту куліша і мала сіро-жовтий колір (звідси й назва). Засмачували її затовченим салом з цибулею й часником або засмажкою з цибулі на олії. У кращі дні тетерю готували на м'ясній або рибній юшці. Пісну тетерю для смаку іноді заправляли хріном з квасом, не позбавляючи її й часнику.

Ця страва була широко розповсюджена в козацькому побуті. Відомості про неї зустрічаються з початку XVIII ст. І. Котляревський писав: «Троянцям всім дали тетері». У селянському побуті тетерю робили і з пшоняної юшки, яку заправляли не гречаним борошном, а гречаними або житніми сухарями. Сухарі попередньо вимочували у квасі-сирівцю, а потім додавали до гарячого пшона.

**Кисели́ця** — страва з сушених відварених слив, груш, вишень. Варили як густий узвар. Якщо була не досить наваристою, додавали кукурудзяне борошно, й приварювали, отримуючи ріденький кисіль.

**Дзьо́бавка** — каша з пшениці з медом, різновид куті, яку готували не на свято, а у повсякденному побуті.

**Росі́вниця** (розсільниця) — (від росіл, розсіл) — страва з кислої капусти й кукурудзяної муки або круп. Для смаку додавали розсолу з капусти або квасу (див. коментар до стор. 4).

**Лі́занка** — страва типу молочного киселю, завареного пшеничним борошном.

**Логаза́** — ячмінна негуста каша з бобовими. Коли робили з горохом, додавали сіль, олію, цибулю, якщо ж з квасолею, то могли й солодити. Бувало, що робили логазу і з ячного солоду, тоді цукор чи мед не додавали.

**Гру́ця** — ячмінь, варений у гороховій юшці. Страва, схожа на логазу з горохом.

**До стор. 67**

**Рябко́** — те ж, що й тетеря (див. коментар до стор. 66). Але бувало, що робили цю страву і з пшоном і галушками, пшеничними чи гречаними.

**Лободя́нка** — страва, схожа за смаком з натиною (див. рецепт № 361), але варена з пшоном, а не з кукурудзяною крупою, і більш густа за консистенцією.

**Масля́ника** — те ж, що й сколотина; тут: каша на сколотині (див. коментар до стор. 55).

**Гарбузо́ва ба́бка.** Гарбузи вирощували у кожному без винятку селянському господарстві. Печений або варений гарбуз споживали майже цілорічно завдяки можливості тривалого зберігання. Гарбузову кашу готували у такий спосіб: очищений від насіння і зовнішньої шкіри гарбуз різали на невеликі шматки, заливали коров'ячим, а в піст маковим чи конопляним молоком, й варили до готовності. Приварене пшоно з'єднували з вареним гарбузом у однаковому співвідношенні, розмішували й запікали. Готували й гарбузову кашу, запечену з яйцями: «запіканку», «бабку». Запечена гарбузова бабка була привілеєм недільного меню, а звичайну кашу готували на повсякдень. Гарбузи були дуже родючими, їх багато вирощували на харчі для людей і на корм для худоби. Їх звичайність, повсякденність, можливо, й поставило їх у ряд негативних символів: ще у XVIII — на початку XIX ст. піднесення гарбуза дівчиною при сватанні означало відмову сватам. У XX ст. гарбуз вже не підносили, але відмова сватам називалася «дати гарбуза», «піднести гарбуза», «почепити гарбуза».

**Цинамо́н** — кориця.

### До стор. 70

**Тега́нька** — посуд для приготування їжі, казан.

**Солони́на** — солоне сало.

### До стор. 71

**Фи́га** (хвига) — інжир.

**Узва́р** (звар, вар, киселиця, юшка, сливки) — один з найпоширеніших традиційних напоїв на Україні. Виготовляли влітку із свіжих ягід, восени, взимку і весною — з сушини. Сушені у печі, на сонці і в спеціальних печах — сушнях, лознях вишні, сливи, груші, яблука, абрикоси, чорниці, малину (тобто ті фрукти і ягоди, які вдавалося заготовити) заливали окропом, парили у печі, настоювали, відціджували й споживали і відвар, і гущу.

Готували узвар і на щодень, особливо у бідні на вітаміни весняні пісні дні, і для святкового столу. Узвар готували до різдвяної й хрещенської куті «до пари»: «Кутя — на покуть, узвар — на базар». Його ставили у доброму полив'яному глечику на покуті разом з кутею, а поруч у миску накладали вийняті з відвару груші, сливи, яблука хвостиками догори, щоб їх було зручно брати. Щоб узвар був солодший, до нього обов'язково додавали груші, іноді у святвечірній узвар додавали трохи меду. З узваром на Поліссі приходили жінки одвідувати породіллю після пологів.

Узвар, як і кисіль у деяких районах Південно-Східної, Північно-Східної та Центральної України використовують як «розхідну страву». Після подачі цієї страви за народним етикетом гості повинні виходити з-за столу.

### До стор. 72

**Си́чик** — смажене конопляне сім'я. Волоські горіхи й ліщина, соняшникове насіння й сичик були ласощами для дітей і молоді.

**Лягоми́на** — ласощі, особливо смачна страва.

**Джур** (жур) — страва з підсмаженого вівсяного борошна. У XX ст., коли вівсяний кисіль вийшов з ужитку (див. коментар до стор. 74), перейшли на крохмалевий, а за вівсяним киселем збереглася назва «жур». До журу додавали сушені й товчені груші, калину, бувало що олію, мед. Їли його з молоком коров'ячим або пісним.

**Гаму́ла** — каша з яблук і будь-якої крупи (крім гречаної) або муки, заправлена медом або цукром. Гамулу звичайно робили досить густою, тому якщо у когось не вдавався борщ чи капусняк (тобто були занадто густими), тій господині дорікали, що вона, начебто «зробила гамулу».

### До стор. 74

**Кисі́ль** — одна з найдавніших слов'янських страв, згадки про яку є у більшості літописів часів Київської Русі. У «Повести временных лет» подається опис цієї страви. Коли під час облоги печенігами м. Білгорода почався голод, один з мудреців надумав, як відігнати ворогів від міста. Він наказав заколотити в одній діжці «бовтушку» з вівса, пшениці чи висівок, а в іншій звелів приготувати медову ситу. Обидві діжки опустили на ланцюгах у колодязь. Запросивши у місто представників ворожого стану, білогородці промовили їм: «Навіщо губите себе? Хіба можна перестояти нас? Якщо будете стояти й десять літ, що зробите нам? Бо маємо ми їжу від землі. Як не вірите, подивіться самі». Діставши закваску з колодязя, вони зварили з неї кисіль, витягши ситу, запили його нею, переконавши печенігів у марності й безглуздості їх прагнень. І військо зняло облогу.

Для приготування киселю вівсяні зерна підсмажували, мололи, відсіювали, дрібну муку запарювали окропом, охолоджували до теплого стану, додавали шматок хліба або розчини, і залишали на ніч заквашуватися у теплому місці. Саме тому, що тісто повинно було добре вкиснути перед варінням, цю страву й називали «кисіль». Подекуди на Україні й у Польщі за вівсяним киселем закріпилася друга назва — «жур».

Свіжозварений кисіль заправляли конопляною або маковою олією, маковим або конопляним молоком. Для виготовлення цього «пісного» молока зерна мака чи коноплі розтирали макогоном у макітрі до однорідної маси, яку розводили теплою водою, добре розмішували, відстоювали, переціджували. Ця рідина мала сивий колір і трохи нагадувала смак молока, розведеного водою. Їли кисіль також і з хріном, цибулею, злегка підсоливши. Якщо ж хотіли зробити кисло-солодкий кисіль, до нього додавали ягоди з медом або варену й товчену сушину, розливали у миски й охолоджували. Почату миску годилося з'їсти за один раз, бо інакше кисіль підходив водою й ставав несмачним, звідки й приказка: «Сьома вода на киселі». Кисіль вважався смачним, якщо він був густий.

На початку XX ст. готували кисіль вже й з інших видів борошна, зокрема з картопляного крохмалю. Спосіб його виготовлення виключав ферментацію, а підкислювали вареними ягодами чи фруктами. Свіжі чи сушені ягоди, фрукти варили до готовності, картопляне борошно розводили у невеликій кількості холодної води й уливали у киплячий узвар. Крохмальний кисіль робили і з молоком. Коли рідина загусала — кисіль був готовий. Ще у XVIII ст. такий кисіль був мало поширеною, «панською» стравою. І. Котляревський писав: «Крохмаль, який їдять пани». Цей спосіб виготовлення киселю дійшов до наших днів. Саме про такий кисіль і пише З. Клиновецька (див. рецепти № 451, 452, 453, 455).

Кисіль на більшості території України входив і входить донині до складу меню урочистих трапез. Крім того, він подається, як правило, останнім і служить своєрідним етикетним знаком тактовного натяку на закінчення застілля, за що його у народі й прозвали «вишибалою», «виганяйлом», «розгоном». Кисіль не вважався дуже шанованою стравою, ставлення до нього було досить однозначним, що виявлялося й у прислів'ях: «Пішов за сім верст киселю їсти», «Пішла по селу добувати киселю».

**Сапето́н** — кисіль з ягід бузини, дуже поширена страва у XIX — на початку XX ст., особливо на Лівобережжі України.

**Кухве́т** — також кисіль з бузинових ягід, але варений з житнім борошном. Для підсолодження клали сухі або свіжі груші, мед або цукор.

### До стор. 75

**Шум сметанко́вий** — збиті вершки. Збивали, як і шум з яєчних білків, на холоді.

**Лагоми́нки** (лагомини) — те ж, що й лягомина, тобто ласощі. Є. Гребінка писав: «Книші, вареники і всякі лагоминки».

**Манту́лка** — пиріг із суміші кукурудзяного й пшеничного борошна з сиром — (див. рецепт № 761).

**До стор. 77**

**Пу́шка** — тут: скляна, дерев'яна або металева баночка.

**До стор. 78**

**Вертуни́** — печиво типу вергунів, але з начинкою й запечене, не пряжене.

**До стор. 79**

**Шпара́ги** — спаржа.

**Цезо́рик** — складний ножичок для стругання олівців.

**Чепе́лик** — ножик з відломлюваним лезом і заточеним його уламком.

**До стор. 81**

**Пші́нка** — молода кукурудза у качанах.

**До стор. 83**

**Дубе́ць** — паличка, лозина, різка.

**Га́рнець** — міра для рідини й для сипучих продуктів, дорівнювала 3,28 л. Гарнцем називали й дерев'яний посуд, яким міряли, зокрема, сіль.

**До стор. 84**

**Серпа́нок** — тонке і негусто ткане полотно, легке і прозоре. З серпанку робили, наприклад, весільну намітку для молодої, якою її завивали, коли знімали вінок. Серпанок, який виходив з ужитку, використовували для цідилок, накривали ним квашену капусту, яблука тощо.

**Сало** — найцінніший у традиційному народному харчуванні продукт. Його вживали на полуденок і підвечірок з хлібом, огірками й часником у скромні дні, брали з собою в дорогу. Солоне сало приварювали й споживали на сніданок чи вечерю до картоплі чи каші. Салом засмажували чи затовкували рідкі страви — борщі, капусняк, юшки. На смаженому салі робили яєшню. Шкварки з сала служили чудовим присмаком до каш, галушок, вареників, млинців, лемішки, мамалиги тощо. Достаток сала вважався у народі за справжній добробут, і у жартівливих приказках ця думка відбивається дуже яскраво: «Живу добре: сало їм, на салі сплю, салом укриваюсь», «Якби мені паном бути, то я сало б їв і салом закусював».

**До стор. 85**

**Полив'яний** — покритий поливою, склоподібним сплавом, глазурований.

**До стор. 86**

**Підпомо́га** — допомога, підтримка. Тут: страва з решток різних страв, заправлена будь-яким соусом.

**Рідо́та** — рідина.

**До стор. 89**

**Га́муз** — все разом перемішане у суцільну масу.

**Бібу́ла** — папір, що добре вбирає вологу, промокашка, вимочка.

**До стор. 90**

**Ря́жанка** (пряжанка, колотуха, колочена сметана, завдавана сметана, завдаванка, мачання, сироквашa, паруха, парушка) — особливо популярна на Україні молочна страва. Молоко довго парили у печі, поки воно не отримувало золотистого кольору, охолоджували до кімнатної температури, заправляли сметаною або вершками, накривали і ставили у тепле місце «зсідатися». Годин через дванадцять ряжанка була готова, тоді її охолоджували

й уживали до вареників і млинців, оладок і коржів, їли з хлібом і пирогами на полуденок у повсякденному, недільному харчуванні, а також широко споживали у святкові дні. Ряжанкою нерідко завершали урочисту трапезу.

**Пару́ха** — те ж, що і ряжанка.

**Само́киш** — те ж, що й кисляк, кисле молоко.

**Ри́идза** — те ж, що й бриндза. Гляганий сир круто солили, після чого його довго можна було зберігати.

**Фірма́к** — дуже сухий овечий сир, який відтискали у дерев'яних пресах — спеціальних формах у вигляді тварин чи ще якихось фігур.

**Гу́слянка** — молочна страва, щось на зразок ряжанки. Молоко перед сквашуванням кип'ятили. Гуслянку робили у районах з розвиненим тваринництвом, тому виготовляли її, як правило, багато, у великих дерев'яних коновках.

**Коно́вка** (конівка) — дерев'яне відро.

**Ма́чаика** (омачка, вомачка) — сир, колочений із сметаною, вершками чи просто молоком.

### До стор. 91

**Ковбаса́** — харч, який виготовлявся для довшого зберігання (на запас). Після забою кабана тонкі кишки ретельно промивали, вимочували, очищали й начиняли сирим м'ясом, підчеревиною, перетертими з сіллю, часником, перцем. Склавши ковбасу кільцями, її засмажували на сковороді у гарячій печі з обох боків. Для тривалого зберігання ковбаси складали у горщики, заливали смальцем і ставили у прохолодне місце. На заході України ковбаси не лише смажили, але й вудили (коптили) у спеціальних пічках-коптильнях або просто у комині печі, як шинку.

Ковбаси робили, як правило, перед Різдвом, Великоднем.

З ковбасами варили капусняки і борщі, тушкували капусту. Ковбаса із суміші свинини і яловичини (див. рецепт № 570) була менш доступною у народному харчуванні, оскільки забивали худобу не одночасно. Приготування м'ясного асорті було привілеєм суто міської кухні.

**Кров'янка**. У період забою свиней товсті кишки вимивали, вимочували, очищали й начиняли сирою кров'ю, змішаною із недовареною гречаною крупою, сирою дрібно січеною підчеревиною, сіллю і спеціями. Її смажили у печі з обох боків, як і ковбасу. Якщо не вистачало крові, кишки начиняли сирою тертою картоплею із сіллю і шкварками (Полісся), пшоняною або кукурудзяною кашою зі шкварками з підчеревини (Полтавщина, Чернігівщина, Поділля). У цьому вигляді їх називали просто кишками.

Кров'янка — одна з небагатьох страв, яка витримала віковий тиск релігійної заборони і виграла у доснть нерівній боротьбі. Відомо, що існувала біблійна заборона на вживання у їжу крові забитих тварин, «Бо душа кожного тіла — кров його». І далі: «Крови кожного тіла ви не будете їсти, бо душа кожного тіла — кров його вона». Передписувалося щоб «кожен чоловік... що вполює здобич звіриний або птаства, що їджене, то він виллє кров того й закриє її піском» (Кн. Левіт, 17). І у пізніших документах древньоруських «Поученій» зустрічаємо: «Хранитеся, братіє, от кровоядєнія» (XII ст), а Стоглав попереджав: «Правило возбраняєть всем православным христианам удавленины и крови ясти, сиречь колбасы» (Ковбаси, очевидно, тут: кров'яні). Однак заборона споживання крові на Україні ігнорувалася і традиційна національна поживна й корисна страва — кров'янка дійшла до наших днів.

### До стор. 94

**Ги́жки** (гишки) — так називають холодець, драглі не лише у Східній Галичині, але й на Поділлі (див. коментар до стор. 39).

**Мизе́рія** (мізерія). Це слово взагалі означає бідність, убогість. Дану

страву назвали так, вірогідно, за простоту й дешевизну. Інші назви цього нехитрого салату: «гурки», «огірки», «кришені огірки».

**Бу́льва** — цибулина, біла частина зеленої цибулі.

**Левурда́** — дикоростуча рослина, схожа за смаком на часник.

**До стор. 95**

**Варя́.** У Карпатах так називали своєрідний вінегрет з суміші варених і квашених буряків, вареної квасолі й чорносливу.

**Салама́ха.** З. Клиновецька пропонує не плутати саламаху з часнику з соломахою з вареного борошна (див. коментар до стор. 57). Однак назва ця походить від тюркського — «salma», що означає варене тісто чи кашу. На Україні у різних районах обидві ці страви (і каша з заправкою і заправка) називалися по-різному і через «а», і через «о», згідно з діалектними особливостями.

**До стор. 96**

**Товче́нка — із дзєми** (див. коментар до стор. 11). Відціджували картоплю, квасолю й боби, терли з цибулею, спеціями, маком, заправляли по-можливості олією. Їли дзєму як першу, а товченку — як другу страву. Траплялося, що товченку робили солодкою. Це — типова гуцульська страва.

**Кнùші** — житній, рідше пшеничний хліб з борошна тонкого помелу. З готового розчинного тіста зліплювали кругленьку паляничку і,вмочивши в олію ложку, надрізали нею по краю хлібини. Потім одержані «пелюстки» витягували, загинали до середини хлібини й притискали ложкою. Як правило, «пелюсток» на книшеві було п'ять чи сім. Бувало, що замість ложки брали маленьку чарочку, вмочали її вінця у олію й відтискали п'ять — сім печаток досить глибоко, щоб олія затрималася у борозенках. Книші зрідка під пелюстками начиняли смаженою на олії цибулею. Начиняли й сирою квашеною капустою з олією й цибулею. У м'ясоїд свіжі книші їли із смаженим салом: «А вас, книші, поважаємо, як є в віщо, то вмочаємо, а як ні в що — вибачаємо».

Готували книші на свята, які випадали в піст: Святий вечір, Благовіщення; на поминки, зокрема «Проводи», «Гробки», «Діди»; книшами обдаровували колядників; з книшами відвідували родичів і кумів у різдвяні свята; книші носили діти своїм пупорізним бабам. Нині книші зрідка готують переважно на Поліссі.

Рецепти книшів у даній книзі див. під № 746, 748, 749, 750.

**До стор. 97**

**Пряже́ня** — яєшня, колочена з борошном і молоком, типу омлету (див. рецепти № 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643).

**Смажени́ця** — те ж, що й пряженя. Називають смаженицею й звичайну яєшню, смажені яйця.

**До стор. 99**

**Варену́ха** (варена, варьоха) — у народній кухні безалкогольний або слабоалкогольний напій. Готували узвар із сушених груш і слив, настоювали ніч, щоб був насиченіший, відціджували, додавали червоний гострий перець, «щоб забивало дух», м'яту, чебрець, материнку і по можливості, заморські спеції — гвоздику, корицю, духмяний перець. Потім цю суміш парили з медом у печі й подавали у гарячому чи холодному виді на стіл. Дехто з заможних господарів до варенухи додавав трохи горілки. У XIX ст. горілки на урочистостях вживали мало, і варенуха успішно її заміняла, була бажаним напоєм:

«Ой свахо-свахо
Хоч трохи
Варьохи!»

І. Котляревський з гумором описував у «Енеїді» гуляння в Дідони:

«А після танців варенухи
По філіжанці принесли,
І молодиці-цокотухи
Тут баляндраси понесли;
Дідона кріпко заюрила,
Горшок з вареною розбила...»

Цей напій був у великій пошані і в запорізьких козаків, в яких частування варенухою вважалося проявом дружби й поваги до дорогого гостя. Варенуху подекуди й зараз готують на Середньому Подніпров'ї, Полтавщині, Слобожанщині.

Рецепти З. Клиновецької — з кухні заможних прошарків. Горілка у варенусі тут є обов'язковим інгредієнтом (див. рецепти № 646, 647).

### До стор. 100

**Золотн.** — золотник — стара міра ваги, близько 4,2 г.

**Хвана́ля** — бавовняна тканина, фланель.

**Запіка́нка** (запікана) — тип настойки, подібний до варенухи за способом виготовлення. Щоб підсилити й прискорити процес настоювання, у горщик з горілкою вкладали коріння, трави й спеції, заліплювали горло горщика тістом і ставили у теплу піч. Така настойка називалася «запіканкою», «запіканою»:

«Настояную на бодян,
Під челюстями запікану,
І з ганусом і до калгану,
В ній був і перець, і шапран»

(І. Котляревський, «Енеїда»)

Запіканку у XIX ст. за словами відомого українського етнографа М. Маркевича робили з «доброї двадцятиградусної горілки». Рецепти запіканок не обмежувалися двома, поданими у цій книзі (див. рецепти № 649, 650), їх було багато. Запіканку робили й на бодяні, ганусі (аніс), калгані і на ягодах (калині, терні, малині тощо) з перцем і іншими прянощами.

**Пальо́нка** (паленка) — запіканка на ягодах з прянощами, яку потім ще довго настоювали. «Пальонки дома ковтонув», «Пальонки кубком підкрепився»,— писав І. Котляревський.

### До стор. 101

**Амонья́к** — аміачна смола, що застосовується у медицині й ветеринарії.

**Ста́рка** — міцна витримана горілка. У народі називають інші рецепти старки — настоянки на дубовій корі, чебреці, м'яті, ромашці, деревію тощо. Старка вважалася лікувальним напоєм.

**Полині́вка** — один з видів традиційних настоянок. Для їх виготовлення брали переважно вишні або сливи (смородину, терен, суниці тощо), заливали двадцятиградусною горілкою й ставили у тепло для бродіння. (Див. рецепти № 660, 666, 668, 669, 670, 676 та ін.). Напій цей був значно міцнішим за наливки, цінувався вище, але виготовлявся значно рідше і найбільш у заможних селян або у поміщицьких господарствах. Дуже популярною була настоянка на перці (див. рецепт № 656). Для перцівки брали пекучий червоний перець у стрючках. Робили цей напій, настоюючи горілку і на цілющих травах, кориннях, після чого він сам отримував лікувальні властивості. Настойки робили із звіробою, материнки, шавлії, деревію тощо. У М. Гоголя старосвітська поміщиця Пульхерія Іванівна так представляє гостеві своє багатство: «Ось це,— говорила вона, знімаючи пробку з графина,— горілка, настояна на деревій і шавлії. Якщо в кого болять лопатки чи поперек, то

дуже помагає. Ось це на золототисячник: якщо у вухах дзвенить і по обличчю лишаї спричиняються, то дуже помагає».

Сучасна медицина, скориставшись з народного досвіду, також виготовляє традиційні лікувальні настойки: з нагідок (календули), валеріани тощо. Ягідні ж настойки зараз мало у вжитку.

### До стор. 102

**Гáнус** — аніс.

**Біж-дерево** — можливо, це назва одного з видів полину — «боже древко».

**Майрáн** — майоран.

**Солодкий корінь** — солодка.

### До стор. 107

**Овочі** — тут: фрукти, ягоди. У деяких районах Галичини так називають фрукти.

### До стор. 108

**Муселéць** — наливка з медом.

**Налúвка**. Українська народна кухня славилася також і наливками, слабоалкогольними напоями домашнього приготування. Спілі ягоди вишень, смородини, малини, крижовника, слив, терену, чорниць, ожини всипали у сулії, присипали зверху невеликою кількістю цукру. Ягоди пускали сік, цукор розчинявся, наливка виброджувалася у теплому світлому місці протягом двох-трьох тижнів. Потім сік (наливку) зливали, а ягоди пускали на пироги. У залежності від продукту, наливки так відповідно й називалися: «вишнівка», «смородинна», «малинівка» і т. п. У Івана Котляревського Еней з козаками «І кубками пили слив'янку...». Наливки берегли до важливої оказії: родини, хрестини, весілля й т. п. Декілька смачних рецептів наливки З. Клиновецька наводить і у цій книзі (див. ягодянки — № 734, 735).

### До стор. 109

**Пиво** — виготовляли з ячменю або проса, хмелю й солоду. Робили пиво і з ячмінно-просяної суміші. У середні віки слов'яни широко його споживали. «Дают ему-то пива пьяного»,— говориться у київській билині про Добриню. Ще у XVIII ст. пивоваріння було поширеним на Україні, і Котляревський з великим задоволенням описував бенкет Енея із своїми бурлаками:

«І ласощі все тільки їли...
І дуже вкусную яєшню,
Якусь німецьку, не тутешню.
А запивали все пивцем».

У П. П. Чубинського зустрічаємо:

«І до печі куховарку наняв,
І до пива пивоварочку...»

Рецепти (№ 705, 706) могли бути реалізованими тільки у тих місцях, де були цукроварні, оскільки для приготування такого пива потрібна була патока. Решта ж рецептів могли бути виконані й без патоки. Найближчий до народної кухні рецепт пива батуринського (№ 709).

### До стор. 110

**Мед** (медуха, квасний мед) — напій, що широко вживали ще за часів Київської Русі, вважаючи його цілющим: «Аще много медъ яжь, уцелеешь». Спершу виготовляли медову ситу, заправляли її запареними шишками хмелю, залишали на кілька днів, а то й тижнів у теплі. Потім переціджували і вживали охолодженим. У залежності від часу витримки мед був або слабшим, або міцнішим.

Жодне свято не обходилося у середньовіччі без меду. Описуючи поминки князя Федора Святославовича, літописець з гіркою іронією звітує: «Сватба пристроена, меды изварени...» (1233). Тільки в піст церква обмежувала споживання цього смачного напою. Ще Котляревський не раз згадує мед, як один з найпопулярніших напоїв:

«Чи будем пити мед, чи брагу?
Чи будем ми собі брати?»

**Розсúтити** — приготувати з меду ситу. Сита — напій, який готували з прісного, неферментованого меду. Медові стільники вкладали у діжечку й заливали крутим окропом. Для підвищення температури води в діжку опускали розпечене в печі каміння. Мед розчинявся, а віск спливав. Вощину знімали, ситу переціджували, охолоджували й використовували за потребою. Вірогідно, що для давньоруського населення ця страва була повсякденною, тією останньою стравою, якою закінчувалося застілля, звідки можливо й виник вислів «насититись», наїстися «досита», тобто повністю вдовольнити голод: «Ядяхом мяса, лукь и хлебы до сыти» (986). І у «Енеїді» говориться про закінчення банкету: «і киселю їм до сити».

У XIX—XX ст. сита лишилася як ритуальна страва. Нею заправляли різдвяну й хрещенську кутю, поминальне коливо. Цікаво, що назва поминального колива — «канун», що побутувала на Сході й Півдні України, раніше означала «мед», «пиво», які виготовлялися для якогось громадського свята, найчастіше храмового. Ситу й сьогодні споживають до куті й колива (кануну).

### До стор. 111

**Карýк** (карюк) — клей, який варили з риб'ячих кісток. Так само називався столярний клей.

**Пах** — запах, аромат.

### До стор. 112

**Березовий сік** — один з найпоширеніших сезонних напоїв на Україні. Навесні, у період руху соків, збирали й пили свіжий березовий і кленовий сік (див. рецепт № 720), а також переробляли їх на кваси. Зібраний у діжку сік, заправляли гронами калини або жменями брусниці чи журавлини, а також шматком медового стільника або принаймні вощини. Іноді для смаку додавали підсмажені зерна ячменного солоду, житні сухарі, смажений горох. Квас бродив протягом тижня, а потім його ставили у погреб, щоб пригальмувати процес ферментації. Березовий сік готують по традиції й зараз.

**Винний камінь** (винник) — твердий осад, що утворюється при бродінні виноградного соку й виготовленні вина.

### До стор. 113

**Квас** — улюблений напій, відомий ще з часів Київської Русі. Одним з найпопулярніших квасів, був сирівець (див. коментар до стор. 1), а також буряковий квас (див. коментар до стор. 1).

У лісостепових районах України, особливо на Поліссі, готували фруктові й ягідні кваси. Здебільшого для цього використовували дикі плоди груш і яблук, терену. Плодам давали влежатись, потім їх перемивали декілька разів і щільно вкладали у діжку, дно якої вистиляли житньою соломою. Груші-гнилички чи яблука-кислички заливали холодною водою й залишали на декілька тижнів у теплому приміщенні. Іноді для смаку вливали декілька ложок житньої піспи (завареної, як кисіль, житньої муки). Коли квас вкисав, діжку ставили у прохолодне місце. Вживали й квас, і плоди.

Подібний спосіб застосовувався і для приготування квасів з ягід (здебільшого дикоростучих). Ягідні кваси виготовлялися переважно на Поліссі з ка-

лини, журавлини, брусниці і мали відповідні назви — «калиновник», «ягідник», «брусничник». Власники садів, що мочили на зиму яблука, використовували у їжу й яблучний квас-розсіл.

Кваси використовували і у повсякденному харчуванні, готували їх для урочистих гостин. Буденність цієї страви добре виявляється у приказці: «Вчора квас, нині квас, нехай чорти мучають нас».

З. Клиновецька наводить багато чудових варіантів різноманітних квасів, які неважко відновити й сьогодні.

**Скоруши́на.** Скорушиною у Карпатах називають горобинові ягоди (скорух — дерево горобини).

### До стор. 115

**Зга́га.** Це слово має два значення: «спрага» і «печія». Оскільки авторка зауважує, що «для хворих це найкраще питво», очевидно у рецепті льодка мається на увазі друге значення цього слова.

### До стор. 116

**Шпори́шки** — білі або червоні порічки. (Див. коментар до стор. 39).

**Ка́ва** на Україні поширилася відносно пізно. У народному харчуванні на початку XX ст. використовували виключно замінники кави, рецепти яких і подає авторка (див. № 742, 743, 744, 745).

### До стор. 117

**Кни́шник** — те ж, що й книш (див. коментар до стор. 96).

**Туленик** — те ж, що й книш. Але туленик бувало защипували не пелюстками, як книш, а збирали на середину конвертом і з'єднували тісто лише посередині.

### До стор. 119

**Буре́ки** — пиріжки. Крім способу виготовлення буреќів, наведеного З. Клиновецькою, існував на Україні ще й інший. Їх начиняли, як вареники, шкварками й пряжили (смажили у великій кількості жиру). Це дає підставу припускати, що і страва, і назва походить від кавказьких «чебуреків».

**Постолі́** — пиріжки із прісного тіста з неповністю заліпленими краями, так, що начинка в них лишається відкритою всередині.

**Манту́ли** — пиріжки з прісного кукурудзяного тіста типу постолів, те ж що й мантулка (див. коментар до стор. 75).

**Стовпці** (стовбуни) — гречані хлібці (див. коментар до стор. 55).

### До стор. 122

**Кала́ч** — пшеничний хліб вищого гатунку. У обрядах на Україні, зокрема на весіллях, калач займав не останнє місце. Виготовляли його із вчиненого тіста. Як правило, калачі були плетеними з трьох-чотирьох качалок тіста. Вони були довгі (овальні) й круглі (завернуті у коло, нерідко й з діркою посередені). Робили й маленькі плетені калачки розміром з кулак і великі — до кілограму-двох вагою. На півдні Поділля, Буковині, у Карпатах калачі виконували функцію весільного короваю. Вони служили й для обдарування на застіллі, й для почесних батьків, для обміну між родами тощо. У тих районах, де випікали коровай, калачі мали допоміжні, менш престижні функції. Ними обмінювалися роди, маленькими калачиками запрошували на весілля, великі дарували на перезві. У Херсонській губернії молода крізь дірку в круглому калачеві дивилася на молодого, коли він приходив забирати її до себе. Дружки при цьому співали:

«Ой, глянь, Оксано, крізь калач
Карими очима та й заплач».

Калачі пекли й на хрестини (Поділля, Карпати), на Паску й на Різдво. Їх несли як гостинець, давали на одвідках породіллі — молодій матері.

**Ріп'яник** — так у Карпатах і Прикарпатті називали кукурудзяно-картопляний корж. Картоплю там у деяких районах ще й досі називають ріпою.

**До стор. 123**

**Мала́й** — прісний або вчинений невеликих розмірів хліб (або корж) з кукурудзяного, горохового або пшоняного борошна. Про пшоняні малаї не раз згадується, коли йдеться про їжу запорізьких козаків.

**Корова́й** — один з найпоширеніших видів обрядового хліба, що має глибокі традиції. У давньоруській літературі нерідко зустрічаються згадки про коровай як ритуально язичеську страву. В цих згадках офіційні церковні кола відверто засуджують «моління короваїв та інші нечестиві жертви». Однак висока престижність короваю як обрядового хліба сприяла стійкості цього елементу культури, збереженню його у весільній і трудовій обрядовості українців до наших днів. Відсутність короваю на весіллі означала неповноцінний обряд, а людина, яка з бідності, сирітства чи якихось інших причин була позбавлена весільного короваю, одержувала прізвисько — «Безкоровайний». І недарма про людей, наділених особливим почуттям власної гідності, говорили: «Сидить, мов коровай на весіллі». Весільний коровай випікали з кращих сортів муки, із розчинного тіста на маслі, яйцях. Зверху коровай оздоблювали й досі оздоблюють прикрасами із тіста: шишками, голубками, жайворонками, качечками, квіточками, колосочками тощо. Крім того, у більшості районів України його прикрашають зеленню барвінка, ягодами або цвітом калини, червоними стрічками, подекуди — гілками плодових дерев, оплетеними тістом. На Чернігівщині й півночі Полтавщини коровай обв'язують червоним кролевецьким рушником. До короваю ставляться шанобливо від початку його виготовлення найбільш поважними жінками-коровайницями і до розподілу старшим дружкою або старостою в кінці весільного застілля і роздачі «на мир божий». Ще й досі при виготовленні короваю дотримуються звичаїв, що йдуть з глибокої давнини. Посадивши коровай у піч, коровайниці піднімають до стелі діжу, танцюють з нею, співаючи величальну хлібній діжі й печі:

«А піч наша на сохах,
А діжу носять на руках,
Пече наша, пече,
Спечи нам коровай легше».

Навіть вода, якою миють від тіста руки коровайниці, набуває особливого значення. Коровайниці символічно умивають нею всіх присутніх на обряді, цілуються навхрест, а потім воду урочисто виливають під родюче дерево:

«Як ми коровай місили,
Під вишеньку воду лили,
Щоб вишеньки розвивались,
Щоб дітоньки любовались».

**Пу́гачі** (матаржин) — кукурудзяний хліб з вареною картоплею, морквою, петрушкою і свіжою зеленню. Готували у Карпатах.

**Хліб** — найбільш виразний, найбільш популярний, найбільш значимий атрибут слов'янського і зокрема українського харчування. «Хліб — всьому голова», «Хліб та вода — козацька їда», «Хліб та вода — та й нема голода», «Без хліба суха бесіда», «Дурне сало без хліба», «Коли є хліба край, то й під вербою рай», «Хліб та каша — їда наша» — такі приклади народної мудрості можна продовжувати чи не безкінечно. Хліба споживали завжди багато у зв'язку з низькою калорійністю харчування. З хлібом їли й рідкі страви, й картоплю, й навіть кашу. З хлібом їли на полуденок (підвечірок) влітку свіжі огірки, фрукти, ягоди, баштанні.

До найдавніших архаїчних видів хліба можна віднести прісні коржі, згадки про які зустрічаємо ще у древньоруській літературі: «пряжьмо», «опресноки». Але повсякденним, святковим і обрядовим улюбленим хлібом на Україні був вчинений, тобто виготовлений на розчині, заквасці. Ще давньоруське населення віддавало перевагу вчиненому хлібові. У Житії Сергія Радонезького докладно описується спосіб виготовлення хліба: «Тълкаушн жито в жьрновах меляши, и хлеби печаше», «прежь бо пшеницоу тълчаше и меляше, и моукоу сеяше и тесто месяше и квасяше», а середньовічні мініатюри з притаманною їм ретельністю ілюструють цей процес. Вчинений хліб цінувався на Русі значно вище за прісний, у зв'язку з чим при розходженнях у виборі хліба для причащання між течіями християнської церкви у XI—XII ст. православна обрала для проскур вчинене тісто, а католики — «опресноки». Як і в давнину, у XIX ст. розчину робили на хмелю, потім залишали шматок тіста від попередньої випічки. Робили закваску, потім тісто, яке перемішували не раз. Пекли у добре випаленій печі на поду («черіні»), підкладаючи під хлібини сушене капустяне листя, раз на тиждень, розраховуючи, щоб вистачило хліба до нової випічки.

На Україні віддавали перевагу житньому хлібу, а пшеничний випікали на великі свята: Різдво, Паску, весілля.

Хліб символізував добробут, гостинність, хлібосольство (хліб — сіль). Протягом віків у народі вироблялося ставлення до хліба, як до священного предмету. Крихти й уламки хліба ніколи не викидали, їх віддавали птиці чи худобі. За гріх вважалося не доїсти шматок хліба. А якщо такий шматок падав на землю, годилося підняти його, відчистити від пилу, поцілувати й доїсти. Така ощадливість свідчила про вироблену віками повагу до хліба у народі.

З. Клиновецька наводить лише три рецепти повсякденного хліба (див. № 791, 792, 793), але ці рецепти відповідають традиціям українського харчування.

**До стор. 124**

**Па́ска** — весняний обрядовий хліб, який готували до Великодня. Дуже здобне вчинене тісто на яйцях, маслі, сметані, олії, цукрі, добре вимішували і ставили у тепле місце сходити. Змастивши форми (бабинці, кухлики), вкладали туди тісто, стежачи, щоб воно займало не більше двох третин посудини. Тісто знов сходило, і його з великою обережністю, щоб не сіло, ставили у добре випалену піч. Готову паску могли прикрашати цукровою поливою, пофарбованим пшоном чи маком. Паску святили у церкві разом з крашанками й іншими стравами святкового столу. Свяченою паскою починали снідати на Великдень. Все, що стосувалося паски, мало непересічне значення: крихти не можна було викидати свиням чи птиці, лише рогатій худобі; вершечок від паски, висушений і залишений на запас, мав за повір'ями лікувальні властивості не лише для людей, але й для худоби. На Галичині й у Карпатах побутовало повір'я, що, посіявши на городі крихти від паски, можна виростити квіти марунькн, що теж мають цілющі властивості. Багато уявлень про паску пов'язані з весняними аграрними звичаями. Коли паску садили в піч, треба було садити в землю цибулю — вона повинна була вродити доброю. Одну паску тримали на столі цілий тиждень, до Проводів, «щоб добре родила пшениця». Це теж приклади зрощування народних і релігійних звичаїв.

Рецептів паски було дуже багато, недарма говорили: «Скільки хазяйок, стільки пасок». З. Клиновецька зуміла відібрати півтора десятки рецептів з різних районів України і різних за часом виникнення. Дуже хороші рецепти сирних пасок, які теж були надзвичайно характерними для Великодніх свят (див. рецепти № 806, 807, 808, 809, 810).

**Філіжа́нка** — чашка (місц. галицьке).

**Папу́шник** — паска.

### До стор. 128

**Лу́стка** — коржик (від слова «луста» — шматок). Говорили: «Хліба луста — і в животі не пусто».

### До стор. 129

**Плете́ники** — маленькі калачики із доброго здобного тіста.

### До стор. 131

**Спасе́ники** — бублики. Свою назву вони отримали за те, що були абсолютно пісні, зроблені як жиляники (див. коментар до стор. 55) лише на воді і муці. Спасеники були кращими гостинцями в піст.

**Обари́нки** — бублики, баранки. Основний технологічний секрет цієї страви в тому, що обаринки спершу обварювали у окропі, а потім вже запікали. Бублейний промисел був дуже поширений на Україні ще у XIX ст.

### До стор. 132

**Пі́рники** — пряники. Характерною особливістю їх виготовлення було додавання до тіста гостропахучих прянощів і нерідко меду.

### До стор. 133

**Медя́ники** — (медівники, медові пряники, праники) — пряники, виготовлені на кип'яченому меду. Медові пряники робили у формі різних тварин: коники, зайці, бички, півники; людей: баришні чи козаки (навіть вершники). Ними дарували дітей — посівальників на Новий рік, носили як гостинці в гості, давали колядникам. Медові пряники носили жінки на одвідки до породіллі, їх обов'язково везли як гостинці для дітей з ярмарку.

### До стор. 134

**Марципа́ни** — солодкі пиріжечки з горіхами. Бувало, що терті горіхи клали не у начинку, а змішували з тістом. Ця страва вважалася дуже «панською» у народі, звідки й приказка: «Обійдеться циганське весілля без марципанів!»

### До стор. 135

**Вергуни́** — просте печиво, нехитрі ласощі, які виготовляли із прісного тіста на яйці й сироватці або маслянці. Тісто для вергунів розкачували у тонкий корж, різали на прямокутники чи ромби, у яких робили внутрішній надріз. Вергуни вивертали усере́дину надрізу раз чи двічі, і смажили у кип'ячій олії до золотавого коліру. Робили вергуни й іншої форми. Тонкі пластівці з тіста змащували олією і згортали рулетом, а потім пекли у негарячій печі. Звичайно, перевагу віддавали вергунам, виготовленим у перший спосіб. З. Клиновецька наводить ряд рецептів з тіста з додатками мигдалю, цедри, рому.

Вергуни готували дівчата на вечорниці, хазяйки для колядників і щедрувальників, баби-повитухи («бранки», «пупорізні») для дітей. Вергуни готували й у свята, які випадали у піст, але тоді яйця в тісто не додавали.

### До стор. 136

**Кручі́нка** — пиріг з маком, зроблений рулетом. Так само (з різноманітною начинкою) закручували вертуни.

**Капа́ма** — тістечко з різноманітними начинками. Його чомусь називали «грецьким тістечком».

### До стор. 137

**Пухке́ники** — тістечко із заварюваного тіста.

**О́близні** — смажені пиріжечки із прісного тіста з начинкою.

**Макагиги** — житні коржі. У народі їх, звичайно, робили без мигдалю, а з волоськими горіхами. Ці коржі пекли у піст, як жиляники або шулики.

**Плетуни́** — калачики з дуже здобного тіста, заплетені, як і плетеники (див. рецепти № 823, 824, 825, 826).

**До стор. 139**

**Соложе́ник** — пиріг із солодкого тіста, один із різновидів бабки. Готували переважно на Великодні свята.

**До стор. 140**

**Мазу́рки** — пироги типу бабок, які готували переважно до Великодня.

**До стор. 143**

**Мідни́ця** — велика мідна миска для варення. Вважається, що будь-яке варення буде краще зберігатися, якщо його варити саме в такому посуді.

**До стор. 146**

**Де́рен** — кизил

**До стор. 148**

**Байба́рис** — барбарис

**Свиди́на** — (спиж) — рослина ро́дини кизилових із синьо-чорними плодами.

**До стор. 155**

**Броскви́ня** (брусквина) — рослина родини персикових.

## АЛФАВІТНИЙ ПОКАЖЧИК СТРАВ І НАПИТКІВ

## АЛФАВІТНИЙ ПОКАЖЧИК КОМЕНТОВАНИХ ТЕРМІНІВ І ВИСЛОВІВ

## ЗМІСТ

Клиновецька З.
Страви й напитки на Україні.— К. : «Час», 1991.— 218 с.— (В обкл.): 6 крб. 100 000 пр.
ISBN 5-88520-094-7

Увазі читачів пропонується репринтне видання однієї з перших українських кулінарних книг «Страви й напитки на Україні».

Видання містить 1000 стародавніх рецептів страв національної кухні, які свого часу були досить поширеними та популярними на Україні. Сучасним господиням цікаво буде дізнатися про напівзабуту рецептуру приготування борщів та юшок, м'ясних та рибних страв, різноманітних каш тощо. Окремі розділи у книзі присвячено приготуванню традиційних і разом з тим оригінальних десертів — узварів, киселів, морозива. Подано поради по заготівлі в домашніх умовах овочів, фруктів, ягід.

До книги видавництво додає післямову, алфавітний покажчик маловживаних у сучасній мові слів, алфавітний покажчик страв та коментарі до тексту.

Видання репринтне. З видання: Київ — Львів, 1913 р.

На широке коло читачів.

К $\frac{3404000000-160}{М212(04)-91}$ БЗ № 20—7—91 ББК 36.997

Справочное издание

**Клиновецкая Зиновия**

**БЛЮДА И НАПИТКИ НА УКРАИНЕ**

Репринтное издание

Киев «Час»

На украинском языке

Довідкове видання

**Клиновецька Зіновія**

**СТРАВИ Й НАПИТКИ НА УКРАЇНІ**

Репринтне видання

Зав. редакцією **В. С. Радько.**
Редактор **А. В. Косюк.**
Художник О. Ф. Гончаренко. Художній редактор Є. Б. Шамраєвський. Технічний редактор Л. І. Аленіна. Коректор Р. А. Заболотна.
ИБ № 806

Здано на виробництво 26.07.90. Підписано до друку 24.10.90. Формат $60 \times 90^1/_{16}$. Папір офсетний. Гарнітура літературна. Друк: текст — офсет., обкл.— офсет. Умовні друк. арк. 14. Умови. фарб.-відб. 14,5. Обл.-вид. арк. 14,16. Тираж 100 000 пр. Зам. 0—2743. Вид. № 160. Ціна 6 крб.
Видавництво «Час». 252094 Київ, просп. Гагаріна, 27.
Головне підприємство республіканського виробничого об'єднання «Поліграфкнига». 252057. Київ-57, вул. Довженко, 3.